

PORTIONEN

6

ZEIT GESAMT

45 min

LEVEL

easy

Rezept

ZITRONEN-ORANGEN-DONUTS

Nachdem ich ja ein super einfaches und leckeres [Basisrezept für Donuts](#) habe, bin ich ein großer Fan von unterschiedlichen Variationen.

Da der Winter ja die Zeit der Zitrusfrüchte ist, liegt es natürlich nahe, Donuts mit Zitrusfrische zu backen. Allein der Geruch von einer frisch geschälten und aufgeschnittenen Orange oder Zitrone ist herrlich. Dazu kommt noch, dass man die allermeisten low carb Gebäckstücke super aufheben kann, sie also nicht schon am nächsten Tag hart und ausgetrocknet sind. Und sollte man noch das ein oder andere Teilchen übrig haben, ließen die sich auch super eingefroren aufbewahren. Also so rein hypothetisch natürlich, denn meistens sind die Leckereien ja schneller weg, als sie altern könnten.

Ach ja, diese mega tolle [Donut-Silikonform](#) habe ich [hier](#) gekauft. Das ging super schnell und die Form ist der Hammer! [unbezahlte Werbung]

So und jetzt ran an die Donuts! Viel Spass!



ZUTATEN

- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 30 g Butter
- 50 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 1 Bio-Zitrone – ggfs. Rest für Zuckerguss verwenden)
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 50 g Mandelmehl
- 75 g pulverisiertes Erythrit
- 5 g geeignetes Backpulver
- 1 Orange

Donuts sind die besseren Muffins.

Für das Topping:

- Zuckerguss
 - pulverisiertes Erythrit
 - frisch gepresster Zitronensaft
 - Wasser
 - Lebensmittelfarbe
- Schokoladenglasur
 - no sugar added weiße Schokolade
 - Kokosöl
 - Lebensmittelfarbe
- Orangen-/Zitronenabrieb
- gepuffter Quinoa (optional)



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schmelze die Butter, so dass diese nahezu flüssig ist und verquirle sie mit den Eiern und dem frisch gepressten Zitronensaft.

SCHRITT 2

Vermische die trockenen Zutaten untereinander und gib sie dann in die Eiermasse und verrühre alles miteinander. Der Teig sollte eine Konsistenz haben, dass Du ihn mit einem Dressiersack in die Donutform geben oder mit einem Löffel vorsichtig in die Form geben kannst. Er sollte demnach so zähflüssig wie nötig sein, um in ohne große Mühe in die Form bringen zu können. Ist er zu flüssig, kannst Du mit etwas Mandelmehl nachhelfen. Ist er zu zäh, fülle mit etwas Zitronensaft entsprechend auf.

SCHRITT 3

Gib zunächst nur jeweils die halbe Menge je Donut in die Form. Filetiere die Orange, so dass Du Schalen- und Kammern freie Orangenstückchen hast. Gib davon jeweils ein paar auf die Donutmasse, drück sie leicht an und verteile dann den restlichen Teig darüber in die Donutformen. Da der Teig ein wenig aufgeht, sollte die Form insgesamt jeweils nur zu $\frac{2}{3}$ mit Teig ausgefüllt werden, so dass der Teig hoch gehen kann.

SCHRITT 4

Heize den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze auf und gib die Donutform auf einem Backgitter nach Erreichen der Temperatur in den Ofen.

SCHRITT 5

Nach ca. 15-18 min sollten die Donuts eine schöne Bräune und Kruste haben. Am besten machst Du mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe, um festzustellen, dass die Donuts auch durchgebacken sind.

SCHRITT 6

Nimm die Form aus dem Ofen, stürze sie und drücke die Donuts leicht aus der Form heraus. Wie gesagt, bei meiner Form kullern die einfach so heraus und glänzen super schön. Lasse sie vollständig auskühlen.

SCHRITT 7

Währenddessen kannst Du die unterschiedlichen Toppings schon vorbereiten.

Für die Zuckerglasur verwende pulverisiertes Erythrit, Gib ca. 2 gehäufte EL in eine Tasse und gieße sie Stück für Stück mit Zitronensaft auf, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Sie sollte vom Löffel abtropfen, so dass Du sie auf die Donuts verteilen kannst. Wenn Du den Zitrusgeschmack auch optisch verstärken möchtest, gib ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe in die Tasse.

Sind die Donuts wie gewünscht mit Zuckerguss überzogen, kannst Du sie zusätzlich z.B. mit gepufftem Quinoa oder Kokosraspeln, Orangenzesten oder gehackten Nüssen/Mandeln verzieren.

SCHRITT 8

Ein weiteres Topping kannst Du mit geschmolzener weißer no sugar added Schokolade herstellen, indem Du diese mit etwas Kokosöl schmilzt und auch diese dann in eine Schale umfüllst. Gib auch hier ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe in die geschmolzene Schokolade und durchfahre die Farbe mit einem Zahnstocher oder einer kleinen Gabel einige Male, so dass Schlieren entstehen. Wenn Du nun auch hier die runde Seite des Donuts in die Schokolade eintauchst und ggfs. leicht drehst, erhältst Du auch hier eine wunderschöne Marmorierung.