

Buttermilch-Orangen-Donuts von KochTrotz

○ Leicht

Zutaten für 50 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 12 Min.

Vorbereitungszeit: 7 Min.

Kochzeit: 5 Min.

Zutaten Donut-Teig:

4 Eier Größe M

150 ml Buttermilch

150 ml Orangensaft

180 g Dinkelmehl Typ 630

40 g Bio-Kokosmehl

40 g Speisestärke

50 g Bio-Kokosöl

4 TL Backpulver

100 g Bio-Kokosblütenzucker

1 Prise Salz

2 EL geriebene Orangenschale

Topping:

Bio Kokoschips „Sweet Blossom“

Tropicalai Willkommens-Box

Frische Orangenfilets

Sonstiges:

Bio-Kokosöl

Backpinsel

Teigportionierer

Donutmaker

1

Alle Zutaten für den Donut-Teig mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen, etwas dickeren Teig verrühren.

2

Ist der Teig zu dick geworden, noch etwas Buttermilch dazugeben und erneut verrühren.

3

Teig ca. 5-10 Minuten ruhen lassen und dann in den Teigportionierer geben.

4

Donutmaker gut vorheizen. Tipp: Das Kokosöl zum Bepinseln einfach in einem Schälchen auf den Donutmaker stellen, dann schmilzt es.

5

Ober- und Unterseite vom Donutmaker innen mit vorgewärmtem Tropicai Kokosöl ein wenig bepinseln.

6

Teig mit dem Teigportionierer einfüllen und ca. 5 Minuten goldbraun backen.

7

Kurz vor dem Servieren, die Donuts noch mit Kokosblütensirup und zerbröselten Kokoschips bestreuen und mit Orangenfilets anrichten.
