Topfen Zimt Donuts mit Frischkäse Frosting

Frisch ausgebacken, in Zimt-Zucker gewälzt und mit unserem cremigen Frischkäse garniert – diese Topfen Donuts sind ein Gedicht und mit Granatapfelkernen garniert auch ein Hingucker.

Benötigte Zutaten

Für den Teig

500 g	Bio Premium Topfen
1/2	Bio-Zitrone
75 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe L)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
500 ml	Sonnenblumenöl
reichlich	Zimt und Zucker (zum Wälzen)

Für das Frosting

250 g	Bio Premium Frischkäse Natur
50 g	Bio Premium Teebutter (weich)
50 g	Zucker
reichlich	Staubzucker und Zimt
	Granatapfelkerne (zum Verzieren)

Anleitung

1. Den Topfen sehr gut abtropfen. Die Zitrone heiß waschen, Saft auspressen, Zesten abreiben.

2. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier cremig rühren.

3. Mehl und Backpulver vermengen und unter die cremige Masse heben. Den Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

4. Mit bemehlten Händen Kugeln aus der Masse formen, diese flach drücken und in der Mitte ein Loch ausstechen.

5. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Donuts nach und nach im heißen Öl ausbacken, dabei nach zwei bis drei Minuten wenden und erneut zwei bis drei Minuten backen.

6. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und sofort in Zimt-Zucker wälzen.

7. Für das Frosting alle Zutaten glattrühren. Die Donuts kurz vor dem Servieren mit den Frosting bestreichen und mit Granatapfelkernen garnieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at