



Hübsche Regenbogen-Burger mit Beeren



Zutaten

Für die Donuts:

100 ml	Milch
180 g	Zucker
	Lebensmittelfarbe in Violett, Dunkelblau, Hellblau, Grün, Gelb, Orange und Rot
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	weiche Butter
2 TL	Backpulver

Für die Füllung:

1 Päckchen	Sahnesteif
300 g	Frischkäse
70 g	Zucker
200 ml	Schlagsahne
100 g	Himbeeren
200 g	Quark
100 g	Heidelbeeren
	Lebensmittelfarbe in Violett, Dunkelblau, Hellblau, Grün, Gelb, Orange und Rot
2 Päckchen	Sofortgelatine
2 Päckchen	Vanillezucker

Für das Frosting:

2	Eiweiß
500 g	Puderzucker
	Zuckerstreusel in Regenbogen-Farben
1	Zitrone, davon der Saft
	Lebensmittelfarbe in Violett, Dunkelblau, Hellblau, Grün, Gelb, Orange und Rot

Sonstiges:

1	Donut-Form
1	Spritzbeutel mit großer, sternförmiger Tülle

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 4017 kJ, 960 kcal, 139 g Kohlenhydrate, 16,8 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 155 mg Cholesterin, 2,61 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du stehst auf Regenbogenrezepten? Dann solltest du unbedingt unsere zuckersüßen Rainbow Donut Burger im Regenbogen-Style probieren! Die kunterbunten Donuts werden frisch gebacken, mit einer köstlichen Frischkäse-Quark-Creme befüllt und mit frischen Beeren belegt. Weil uns das noch nicht genug war, haben wir unsere Rainbow Donut Burger zusätzlich noch mit regenbogenfarbenem Royal Icing und Zuckerstreuseln verziert. Wenn du also mal wieder ein richtiges Gute-Laune-Rezept ausprobieren willst, solltest du unsere Rainbow Donut Burger unbedingt ausprobieren! Unsere Regenbogen-Burger sind nicht nur wunderschön, sondern schmecken auch wirklich extrem lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Für den Teig schlägst du zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Dann gibst du nacheinander die Eier dazu. In einer separaten Schüssel mischst du das Mehl mit dem Backpulver. Nun die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch zur Eimischung geben und kurz verrühren. Dann teilst du den Teig in 7 Schüsseln auf und färbst ihn jeweils in einer anderen Farbe ein. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Nun füllst du den Teig mit Löffeln nebeneinander in die Donut-Form. Dann mit einer Gabel einmal durch die Mitte fahren, sodass ein schöner Strudel entsteht. Die Donuts für ca. 20 Minuten im Ofen backen und anschließend abkühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du dich um die Füllung kümmern. Dafür schlägst du zuerst die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif fest auf. Dann verrührst du den Frischkäse mit dem Quark, 70 g Zucker, dem Vanillezucker und der Sofortgelatine. Jetzt die Sahne unter die Frischkäse-Creme heben und auf 7 Schüsseln aufteilen. Jede Schüssel in einer anderen Farbe einfärben und in Klecksen in den Spritzbeutel füllen. Die Donuts halbieren, mit der Füllung bespritzen und Heidelbeeren und Himbeeren darauf verteilen. Die zweite Hälfte als Deckel auflegen.

Step 4:

Für das Frosting verschlägst du die Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft bis eine glatte Masse entstanden ist. Das geht am besten mit dem Handrührgerät. Nun teilst du die Masse in 7 Schüsseln auf und färbst die Massen Violett, Dunkelblau, Hellblau, Gelb, Grün, Orange, Gelb und Rot ein. Damit verzierst du dann die fertigen Burger, indem du die Farben auf den Burger in Steifen aufträufelst und Zuckerstreusel aufstreust.