

# LIMONCELLO GRAN GOURMET

## LIMONCELLO DONUTS MIT PISTAZIEN

### Zutaten:

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| - 250 g Mehl               | - 1 TL Vanilleextrakt                  |
| - 100 g weißer Weichzucker | - 1 Zitrone                            |
| - 75 g (weiche) Butter     | - Prise Salz                           |
| - 1 Ei                     | - 75 g Puderzucker                     |
| - 125 ml Milch             | - 2 EL Limoncello Gran Gourmet Walcher |
| - 2 TL Backpulver          | - eine Handvoll Pistazien              |



Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor und nehmen Sie die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Schmelzen Sie ein wenig Butter in der Mikrowelle, um Ihre Donut-Form zu fetten. Schrubben Sie die Zitrone sauber und reiben Sie die Schale ab. Stellen Sie sicher, dass Sie 2 Teelöffel Abrieb haben. Geben Sie das Mehl, den braunen Zucker, das Backpulver, den Vanilleextrakt, das Salz und die Zitronenschale in die Küchenmaschine (oder in eine Schüssel, wenn Sie einen Handmixer verwenden) und mischen Sie sie gut. Fügen Sie das Ei und die Milch hinzu und rühren Sie, bis Sie einen guten (klebrigen) Teig erhalten. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel (oder einen wiederverschließbaren Plastikbeutel) und schneiden Sie die Spitze ab. Füllen Sie nun die Donutformen Ihrer Backform mit dem Teig. Backen Sie die Donuts für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen. Nehmen Sie die Donuts aus dem Ofen und drehen Sie die Backform um. Lassen Sie sie abkühlen. Vergrößern Sie ggf. mittig die Löcher der Donuts, wenn der Teig beim Backen übergelaufen ist. Verrühren Sie nun in einer Schüssel den Puderzucker mit 2 EL Walcher Limoncello zu einer leckeren Glasur. Legen Sie die Pistazien in ein sauberes Geschirrtuch und zerdrücken Sie sie grob mit einem Nudelholz. Geben Sie die grob zerdrückten Pistazien auf einen Teller. Tauchen Sie nun die Donuts kopfüber in die Glasur und anschließend zur Hälfte auf die zerdrückten Pistazien.

# LIMONCELLO GRAN GOURMET

## DONUTS AL LIMONCELLO CON PISTACCHI

### Ingredienti:

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| - 250 g di farina                    | - 1 limone  |
| - 100 g di zucchero bianco morbido   | - pizzico di sale                                 |
| - 75 g di burro (morbido)            | - 75 g di zucchero a velo                         |
| - 1 uovo                             | - 2 cucchiaini di Limoncello Gran Gourmet Walcher |
| - 125 ml di latte                    | - una manciata di pistacchi                       |
| - 2 cucchiaini di lievito in polvere |   |
| - 1 cucchiaino di polpa di vaniglia  |   |



Preriscaldare il forno a 180 gradi ed assicurarsi di togliere il burro dal frigorifero per tempo. Sciogliere un po' di burro nel microonde per ungere la vostra teglia per ciambelle, pulire bene il limone e grattugiarne la scorza. Assicurarsi di avere 2 cucchiaini di scorza di limone. Mettere la farina, lo zucchero di canna, il lievito, la polpa di vaniglia, il sale e la scorza di limone in un robot da cucina (o in una ciotola se usate un frullatore a mano) e mescolare bene. Aggiungere l'uovo ed il latte e mescolare fino ad ottenere una pasta appiccicosa. Versare la pasta in un sac à poche (o in un sacchetto di plastica richiudibile) e tagliare un'estremità. Ora riempire gli stampi per le ciambelle della vostra teglia con la pasta e quindi lasciarle cuocere nel forno preriscaldato per 12 minuti. Togliere le ciambelle dal forno e capovolgerle la teglia. Lasciarle raffreddare. Se necessario, allargare i fori centrali delle ciambelle se la pasta è fuoriscita durante la cottura. Versare quindi lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di Limoncello Gran Gourmet Walcher in una ciotola e mescolare per creare una deliziosa glassa. Mettere i pistacchi tra un canovaccio pulito e schiacciarli grossolanamente con un mattarello. Versarli quindi su un piatto. Infine immergere le ciambelle a testa in giù nella glassa e dopodiché a metà nei pistacchi schiacciati.