Apfel oder Kirsch-Donuts



Teig für ca. 25 Stück:
75 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Teelöffel Vanillinzucker
1/2 Teelöffel Zimt
2 Eigelb
225 g Mehl
60 g Milch
2 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Kirschlikör
2 Eiweiß
225 g Kirschen oder Äpfel

Außerdem:
Fett zum Ausbacken
Puderzucker zum Besieben

Zubereitung:
Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Eigelb schaumig schlagen.
Backpulver mit Mehl mischen und abwechselnd mit der Milch und den Kirschlikör unter die Eigelbmasse rühren.
Eiweiß steif schlagen und anschließend unter die Eigelbmasse rühren. Entsteinte Kirschen oder geschälte und in kleine Streifen geschnittene Äpfel vorsichtig unterheben.
Fett auf 180°C vorheizen und die Donuts esslöffelweise ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Bemerkung:
Diese Donuts haben kein Loch in der Mitte.