

Schoko-Donuts aus dem Donutblech

Rührteig-Donuts mit Schokoguss und kreativem Dekor.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Donutblech (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
1 ½ TL Dr. Oetker Original Backin
2 Msp. Dr. Oetker Natron
25 g Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
75 ml Speiseöl
125 ml Milch

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Wie backe ich Schoko-Donuts in einem Donutblech?:

1 Vorbereiten:

Donutblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl, Backin, Natron und Kakao mischen, restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe dann auf höchster Stufe glatt rühren. Teig in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und eine Ecke abschneiden. Teig auf die Donutmulden verteilen. Blech auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Donuts noch 5 Min. in dem Blech stehen lassen. Dann auf einem Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Donuts zu 1/3 in die Kuvertüre tauchen und zurück auf den Kuchenrost legen. Nach Belieben mit Dr. Oetker Glitzer- oder Zuckerschrift und Dekorartikeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss können Sie die Donuts prima einfrieren.
- Für den Guss können Sie auch Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch oder weiß verwenden.

