

Schoggi-Donuts

12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Teig:

200 g Mehl
1 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
Dr. Oetker Natron
25 g Kakaopulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
75 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
125 ml Milch

Guss:

100 g Kuvertüre

1 Vorbereiten:

Donutblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl, Backpulver, 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.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

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



3 Guss:

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 von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Guss können Sie die Donuts prima einfrieren.

