Einfache Donuts aus dem Backofen



Einfach, schnell und richtig fluffig sind die Ofen-Donuts nach diesem Grundrezept. Lecker nur in Zucker-Zimt gewälzt aber auch mit Zucker- oder Schokoladenguss.

12 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 18 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 Eier

100 ml Buttermilch (zimmerwarm)
100 ml Pflanzenöl

Zum Wälzen

Feiner Zucker und Zimt gemischt

Oder für den Guss

Geschmolzene Kuvertüre oder Zuckerguss mit Geschmack nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Donuts-Backform einfetten.
3. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen und zur Seite stellen.
4. Zucker, Vanillezucker, Vanille-Extrakt und die Eier einige Minuten mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.
5. Buttermilch und Öl dazugeben und unterrühren.
6. Mehl-Backpulver-Gemisch den Teig sieben und nur so lange unterrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Form spritzen.
8. Je nach Backofen für 15-20 Minuten in der Ofenmitte backen. Die Donuts sollten goldbraun sein.
9. Anschließend einige Minuten in der Form stehen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und entweder noch warm in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen oder auskühlen lassen und mit einem Guss nach Wunsch verzieren.