

## Schoko-Donuts aus dem Backofen



Saftige Schoko-Donuts aus dem Backofen sind schnell gemacht, herrlich fluffig und mit Schoko-Glasur verziert. Ideal für Kindergeburtstage, Buffet oder einfach als Snack für zwischendurch.

12 Stück

---

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

1. 250 g Mehl
2. 55 g Backkakao
3. 1 TL Backpulver
4. 110 g Zucker
5. 1 Prise Salz

6. 20 ml Pflanzenöl
7. 2 Eier (G. M)
8. 250 ml Milch

### Für die Glasur/Deko

1. 100 g Zartbitterschokolade
2. 50 g Weiße Schokolade
3. Schokoraspel, Schoko- oder Zuckerstreusel nach Wunsch

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 12-er Donut-Backform einfetten.
3. Für den Teig in einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver gründlich mischen.
4. Zucker, Salz und Öl in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Nun die trockenen Zutaten portionsweise und abschließend die Milch unterrühren.
6. Die Donut-Mulden der Backform zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Schokoteig füllen. Das geht mit einem Löffel, einfacher und schneller funktioniert es mit einem Spritzbeutel.
7. Im unteren Ofendrittel für 10-13 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
8. Nach dem Backen kurz in der Form stehen lassen, danach aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen.
9. Für die Glasur die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Donuts zur Hälfte in die geschmolzen Schokolade tauchen, die Schoki abtropfen lassen und die Donuts auf ein Gitter legen und mit Schokoraspel oder Deko nach Wunsch bestreuen. Alternativ mit geschmolzener weißer Schokolade dekorieren.