

MINI-DONUTS

★★★★☆ 3.9 bei 25 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen süßen Germteig zubereiten und diesen für ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Nach dem Rasten auf eine Höhe von ca 1 cm ausrollen und nochmal 5 min rasten lassen. Danach mit einem [Donutausstecher](https://www.backenmitchristina.at/produkt/donutausstecher/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/donutausstecher/>) oder mit 2 unterschiedlich großen Gläsern Donuts ausstechen.
- 3 Die ausgestochenen Donuts mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.
- 4 Die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen. Die Donuts mit der Oberseite in die flüssige Schokolade tauchen und etwas abtropfen lassen, dann umdrehen und mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.



Die Donuts kann man auch gut einfrieren und sie sind ruck-zuck wieder aufgetaut!

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 550 g Weizenmehl 700
- 7 g Salz
- 50 g Zucker
- 20 g Germ
- 50 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei (zum Bestreichen)

GLASUR

- 100 g Schokolade
- Schokostreusel