

MINI-DONUTS

★★★★☆ 4.5 bei 12 Bewertungen



Da das Backen der Waffeln so gut funktioniert hat und mein Waffeleisen auch einen Mini Donut Einsatz hat, musste ich das heute auch gleich ausprobieren! Ich liebe das Ergebnis – und ihr?

Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen süßen Germteig zubereiten und diesen für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Nach dem Rasten alles in 20 g-Stücke aufteilen und das Waffeleisen mit dem Donut Einsatz vorheizen und einfetten.
- 3 Die einzelnen Teigstücke in die heiße Form legen und ca. 4 Minuten backen. – **Natürlich kann man die Donuts auch im Backofen bei ca. 170 Grad für ca 15 Minuten backen, wenn man keinen Donutmaker zu Hause hat.**

Die fertigen Donuts kurz abkühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Schokolade in eine Schüssel geben und bei 70 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 32 STÜCK

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 2 Stk. Eier
- 350 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 80 g Zucker
- 10 g Germ
- 50 g zimmerwarme Butter
- Butter oder Öl zum Einfetten

GLASUR

- 100 g Schokolade
- Schokostreusel