

MINI-DONUTS

★★★★☆ 4.6 bei 18 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** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2** Nach dem Rasten den Teig 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.
- 4** Die fertigen Donuts kurz abkühlen lassen.
- 5** 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.



Natürlich kann man die Donuts auch im Backofen bei ca. 170 Grad für ca. 15 Minuten backen, wenn man keinen Donut-Maker zu Hause hat. Dann den Teig nach dem Rasten ausrollen und Ringe ausstechen. Mit einem Glas große

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 32 STÜCK

TEIG

150 g	lauwarme Milch
2	Eier
350 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
80 g	Zucker
10 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter

Butter oder Öl zum Einfetten des Donut-Maker

ZUM VERZIEREN

100 g	Schokolade
	bunte Schokostreusel

Kreise und mit einem kleineren Ausstecher das Loch in der Mitte.

Die Donuts kann man auch gut einfrieren und sie sind ruckzuck wieder aufgetaut!