

Für jeden was dabei: Schoko-Donuts mit dreierlei Toppings

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



230 g griechischer Vanillejoghurt
65 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Esslöffel Whisky

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel
Donutform

Schoko-Donuts sind lecker - klar. Aber hast du dir mal überlegt, was du mit den leckeren Kringeln alles anstellen kannst, damit sie noch köstlicher werden? Ich schon! Wie wäre es z.B. mit einer Variante mit Erdnussbutter? Oder mit einer verrückten Kombination aus Whisky und Bacon? Oder doch lieber einfach klassisch mit Zuckerguss? Egal für welches Topping du dich entscheidest - es wird eine runde Sache!

Zutaten Für 10 Donuts

Für die Donuts

8 Esslöffel Butter
290 g Mehl
60 g Kakao
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
1/4 Teelöffel Muskat
50 g Zucker
165 g brauner Zucker
3 Eier
360 g Buttermilch

Für die Zuckerglasur

190 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Esslöffel Milch

Für das Erdnussbutter-Frosting

6 Esslöffel Erdnussbutter (cremig)
2 Esslöffel Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Butter (zerlassen)

Für das Whisky-Bacon Topping

4 Scheiben Bacon

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Donutblech einfetten.

- 2 -

Für die Donuts Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl mit Kakao, Backpulver, Natron, Salz, Muskat und beiden Zuckersorten vermengen. Butter, Eier und Buttermilch unterrühren.

- 3 -

Teig mithilfe eines Spritzbeckels mit Lochtülle in die Donutform spritzen. Im heißen Ofen ca. 13 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zuckerglasur

Für die Zuckerglasur Puderzucker mit Vanilleextrakt und Milch glattrühren. Donuts komplett in dem Zuckerguss wenden, abtropfen und auf einem Kuchengitter aushärten

Für jeden was dabei: Schoko-Donuts mit dreierlei Toppings

lassen.

Erdnussbutter-Frosting

Für das Erdnussbutter-Frosting Erdnussbutter mit Puderzucker, Vanilleextrakt und zerlassener Butter glattrühren. Frosting leicht in der Mikrowelle erwärmen, damit es etwas cremiger wird. Donuts mit der oberen Hälfte in das Frosting tunken und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Whisky-Bacon Topping

Für das Whisky-Bacon Topping Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und abkühlen lassen. In kleine Stücke brechen. Joghurt mit Puderzucker, Vanilleextrakt und Whisky glattrühren. Ein Sieb in eine Schüssel stellen und mit 2 Kaffeefiltern auslegen. Frosting in die Kaffeefilter geben, kaltstellen und 1 Stunde abtropfen lassen. Frosting aus dem Kaffeefilter in eine Schüssel geben und glattrühren. Donuts mit der oberen Hälfte in das Frosting tunken. Mit Bacon bestreuen und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.