



Christmas Donuts aus dem Ofen

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	170 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	1 TL
Zimt	0.5 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Eier	2 St.
Vanilleextrakt	0.5 TL
Sonnenblumenöl	100 ml
Buttermilch	100 ml
Honig	50 g
Kuvertüre, weiß	150 g
Zuckerstreudekor	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, Schmelzschale (Glas oder Metall), Donutform

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

2. Teig

Vermische den Zucker mit 1 Prise Salz, dem Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt und 1 Prise Muskatnuss in einer Schüssel. Füge die Eier, das Vanilleextrakt, Sonnenblumenöl, die Buttermilch und den Honig hinzu und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig.

3. Donuts backen

Fette die Donutform mit etwas Backtrennspray. Fülle den Teig gleichmäßig in die Form und backe die Donuts im vorgeheizten Ofen für etwa 13-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwa 10 Minuten in der Form abkühlen. Stürze vorsichtig sie auf ein Abkühlgitter und lasse sie vollständig abkühlen.

4. Dekoration

Hacke die Kuvertüre grob und temperiere sie. Schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Herd und rühre das übrige Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Tauche die Donuts knapp bis zur Hälfte in die Kuvertüre und bestreue sie mit Streu-Dekor bevor die Kuvertüre fest wird. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	269 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g