DONUTS / BASIC RÜHRTEIG

Das Basic Rezept für super einfache und schnelle Donuts. Der Teig besteht, anders als bei normalen Donuts, aus einem saftigen Rührteig. Bei diesem spart man sich eine lange Gehzeit und der Teig wird nur mit einem Schneebesen kurz verrührt. In eine Donutform gefüllt können diese dann schon innerhalb von nur 2-3 Minuten in den Ofen und müssen nicht in Fett ausgebacken werden. Sie können nach dem Backen mit einer Glasur und Streuseln hübsch dekoriert werden und eignen sich perfekt als Fingerfood für z.B. Kindergeburtstage oder als Dekoration für die Kaffeetafel oder eine Torte. Auch das gemeinsame Backen mit Kinder ist hier ganz einfach und die Kinder können sich bei der Dekoration austoben.

Zubereitungszeit
10 Minuten

Back-/Kochzeit
13 Minuten

Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:
Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor.

TEIG

Verrühre den Zucker mit dem Salz, Mehl und Backpulver. Rühre die restlichen Zutaten kurz mit einem Schneebesen oder Backlöffel ein, bis sich alles gut verbunden hat. Fette die Donutform mit Backtrennspray und befülle jede Donut-Mulde zu drei Vierteln mit dem flüssigen Teig. Backe die Donuts für etwa 13-15 Minuten, nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie 2-3 Minuten abkühlen und stürze sie dann auf ein Abkühlgitter. Lasse sie vollständig abkühlen.

GLASUR

Koche die Sahne einmal kurz auf und nimm sie dann vom Herd herunter. Hacke die Kuvertüre klein und rühre sie in die heiße Sahne ein. Färbe die Glasur nach Belieben mit verschiedenfarbigen Lebensmittelfarbpasten ein. Tunke die Donuts in die Glasur oder bestreiche sie mit einem Pinsel. Dekoriere die Donuts mit den Streuseln aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

DONUTS:

- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **2** Eier
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **100 g** Orangensaft
- [ ] **100 g** Sonnenblumenöl

GLASUR:

- [ ] **50 g** Sahne
- [ ] **150 g** weiße Kuvertüre
- [ ] **5 g** Lebensmittelfarbpasten
- [ ] **2 EL** Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)