



## - ANZEIGE -

Hübsche Donuts sind perfekt für das Buffet bei der Weihnachtsfeier in der Schule oder Arbeit. Die kleinen Leckerbissen sind schnell und einfach zubereitet und schmecken durch die Gewürze wunderbar weihnachtlich. Die X-Mas Donuts habe ich weißer Schokolade und mit meinen passenden Zuckerstreuseln dekoriert, aber auch dunkle oder Vollmilch Schokolade passen super dazu und können mit gehackten Nüssen oder anderen Streuseln garniert werden. Falls ihr keine Donutform habt könnt ihr daraus auch Muffins backen.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**13 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

## TEIG

Vermische die trockenen Zutaten in einer Schüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig.

## 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.

## 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!

## DONUTS:

- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 170 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Zimt
- 1 Pr.** Muskatnuss (gerieben)
- 2** Eier
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Sonnenblumenöl
- 100 g** Buttermilch
- 50 g** Honig

## DEKORATION:

- 150 g** weiße Kuvertüre
- 1 EL** Zuckerstreusel (Sallys Winterzauber)
- 1 EL** Zuckerstreusel (Sallys Sternenglanz)