

Backform Donuts



Art.-Nr. 661042



STÄDTER®

## Schoko-Donuts

ERGIBT EIN BLECH (12 STÜCK) | ARBEITSZEIT: CA. 40 MIN. | BACKZEIT: CA. 8-10 MIN.

**Zutaten für den Teig:** ½ Pck. Trockenhefe, 130 ml lauwarme Milch, 60 g Zucker, 280 g Mehl, 25 g weiche Butter, 30 g Kakao, 2 Prisen Tonkabohne, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei | **Außerdem:** 25 g flüssige Butter zum Bestreichen | **Zutaten für die Glasur:** 120 g Puderzucker, 1-2 EL Wasser, 1 Msp. Speisefarbenpaste Baby Pink

### Zubereitung des Teigs:

Die Hefe mit Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. An einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Butter, Kakao, Tonkabohne, Vanillezucker und Ei in die Hefemischung geben und etwa 5 Minuten lang kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten. Anschließend auf einem leicht bemehlten Untergrund ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 7 cm) Donuts ausstechen und mit einem zweiten Ausstecher (Ø 2 cm) jeweils ein Loch in der Mitte ausstechen. Die Donuts in das gefettete Donutblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und 30 Minuten gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat.

Die Donuts auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens 8-10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

### Zubereitung der Glasur:

Puderzucker und Wasser verrühren, bis sich die Klümpchen aufgelöst haben, und anschließend die Speisefarbenpaste einrühren. Die Donuts zur Hälfte eintauchen und nach Belieben dekorieren.

