

Schokoladendonuts

An Zutaten brauchst Du:

Teig (für ca. 15 bis 18 Stück)

- 240 g Butter (zimmerwarm)
- 130 g Zucker
- 5 g Bourbon-Vanillearoma
- 3 Eier (Gr. L)
- 275 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 350 ml Milch
- außerdem: 1 Donutblech

Guss:

- 1 Päckchen Richie's Bakery: Glasur Chips Crème mit Bourbon Vanille

Und für die Dekoration:

- Richie's Bakery: Raspeln perlglanz Pink aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila
- Heidelbeeren

Los geht's:

1. Heize den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vor, buttere die Backform etwas und bestäube sie leicht mit Mehl.
2. Stelle aus den Zutaten für die Donuts einen Rührteig aus den genannten Zutaten her und verteile ihn gleichmäßig auf die Backform. Wenn Du nur eine Backform hast, dann backe die Donuts nacheinander und stelle den Teig in der Zwischenzeit kühl.
3. Backe die Donuts ca. 20 bis 25 Minuten und teste dann mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt. Ggf. verlängerst Du die Backzeit.
4. Lasse die Donuts in der Form kurz ruhen und stürze die Form anschließend auf ein Kuchengitter. Dort lässt Du die Donuts vollständig auskühlen.
5. Nachdem die Donuts abgekühlt sind, schmilzt Du die Glasurchips im heißen Wasserbad.
6. Mit Hilfe eines kleinen Löffels verteilst Du die Glasur gleichmäßig auf den Donuts oder Du tauchst die Donuts bis zur Hälfte in die Glasur.
7. Jetzt bestreust Du die Donuts noch mit den Raspeln und Glitzer Cubies von Richie's Bakery sowie den Heidelbeeren.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrback