Donuts mit Schokoladeglasur und bunten Streusel

Kaum sind die Donuts mit Schokoglasur und bunten Streuseln fertig, sind sie auch schon wieder aufgegessen. Ein tolles Rezept für große und kleine Schleckermäuler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

240 g	Mehl
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Backpulver
120 ml	Milch
2 Stk.	Eier
4 EL	Öl
1 Handvoll	Schokostückchen
3 EL	Butter
1 Becher	Schokoglasur
1 Packung	Streusel

Zubereitung

1. Eine tolle Idee zum Kindergeburtstag sind die **Donuts mit Schokoglasur und bunten Streusel**. Am besten gelingen sie im Donut-Maker. Zuerst Milch, Zucker, Eier, Salz und Öl in einer großen Backschüssel schaumig rühren.

2. Im Anschluss Backpulver in Mehl sieben, um dieses unter den Teig zu heben. Dazu kein Rührgerät verwenden. Schokostücke ebenfalls unterheben.

3. Den Donut-Maker mit Butter oder Öl ausstreichen und dann den Teig portionsweise einfüllen und ausbacken lassen. Die gebackenen Donuts auf einem Teller überkühlen lassen.

4. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Schokoladenglasur langsam darüber schmelzen, dabei rühren. Vom heißen Wasserbad nehmen. Donuts an der Unterseite greifen, um diese in die Schokoladenglasur zu tunken.

5. Direkt im Anschluss mit bunten Streuseln bestreuen.

Tipp

Nicht nur Kinder bekommen leuchtende Augen, wenn sie die frischen Donuts mit Schokoglasur und bunten Streuseln auf den Tellern sehen.