

# Gefüllte Donuts

Die gefüllte Donuts sind der süße Traum für alle Naschkatzen, außen goldbraun mit Schokoladenguss, innen luftig mit cremiger Obers-Füllung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

---

### für den Germteig

375 g	Weizenmehl
1 Würfel	Germ
25 ml	Wasser (lauwarm)
150 ml	Vollmilch (lauwarm)
50 g	<u>Zucker</u>
1 Packung	<u>Vanillezucker</u>
50 g	<u>Butter</u> (weiche, zimmerwarm)
1 Prise	<u>Salz</u>
1 Stk.	<u>Ei</u>

### für die Fülle

250 g	<u>Schlagobers</u>
75 g	Schokoflocken (Schokostreusel)

### für den Schokoguss

100 g	Zartbitterschokolade
75 ml	<u>Schlagobers</u>
Nach Belieben	Zuckerstreusel

## Zubereitung

1. Für die cremig **gefüllten Donuts** die Germ zerbröseln, mit lauwarmen Wasser Germ und Zucker verrühren, etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schäumt.
2. Das Weizenmehl, restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz in eine Schüssel geben. Germ-Mischung, Milch und Eier hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Teig nochmals durchkneten, zirka 1 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. In der Mitte ein Loch ausstechen. Weitere 20 Minuten ruhen lassen.
4. Das Pflanzenöl erhitzen und die Donuts goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auskühlen.
5. Schlagobers steif schlagen und die Schokoladenflocken unterheben. Die Donuts waagerecht mit einem scharfen Messer halbieren, mit Creme füllen und den Deckel wieder aufsetzen.
6. Die **Zartbitterschokolade** grob zerhacken, Schlagobers kurz erhitzen, über die Schokolade gießen und zu einem Guss verrühren. Abschließend die gefüllten Donuts mit dem Schokoguss glasieren und nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln garnieren.

## Tipp