

# Saftige Schokoladen-Donuts ohne Fritteuse

aus der Donut-Backform von Pampered Chef®

## Zutaten für 12 Stück

### Teig:

110 g Mehl  
110 g Puderzucker  
30 g Kakao  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
125 ml saure Sahne  
50 ml Rapsöl  
1 Ei  
1 EL Milch

### Lasur:

170 g Puderzucker  
ca. 30-50 ml Milch  
1 TL Vanilleextrakt



### Zubereitung:

Für den Teig Zucker, Kakao, Salz, Mehl und Backpulver gut verrühren. Saure Sahne, Öl, Ei und Milch zugeben und kurz unterrühren.

### **Backofen vorheizen auf 180°C - Ober-/Unterhitze**

Die Form leicht einfetten und mit dem kleinen Portionierer in die Mulden füllen. Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Im Backofen **ca. 8-10 Minuten** backen bis der Teig bei Druck wieder zurückfedert.

Die Form aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, erst dann die Donut aus der Form nehmen und komplett abkühlen lassen.

Für den Guss die Zutaten gut verrühren, so dass eine dickflüssige Lasur entsteht. Die Milch erst nach und nach zugeben.

Nach dem Abkühlen mit der Lasur bestreichen und nach Belieben mit Kokosflocken, Schokostreuseln, Schokoraspeln und buntem Zucker bestreuen.

Mir haben sie aber am besten nur mit Puderzucker geschmeckt. :-)