

## **PORTIONEN**

6-7

# **ZEIT GESAMT**

45 min

# **LEVEL**

easy

# Rezept **SCHOKODONUTS**

Leckere und einfach gemachte Donuts und Schokolade - na, wie klingt das?

Für mich ist das feinster Ohren- und natürlich auch Gaumenschmaus. Ja, ich weiß, es ist bereits das 3. Donutrezept, aber sehen die nicht toll aus? Wer übrigens keine so tolle Donutform hat, kann daraus auch einfach Muffins backen, schon gewusst? Ich habe ja diese Woche bereits bei den Basic Donuts versprochen, dass es sicher noch die ein oder andere Variation dieses Basisrezeptes geben wird. Und schon ist die Variante Schoko fertig. Ein bisschen Orange, ein bisschen Kakao – zuckerfrei natürlich – und Kokosöl – und schon haben wir eine neue süße Versuchung auf dem Tisch. Das Leben kann manchmal ganz einfach sein.

Wenn Du jetzt neugierig genug bist, dann kann es direkt losgehen. Viel Spass damit!





# **ZUTATEN**

- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 30 g Kokosöl
- 50-70 ml Orangensaft (ca. Saft 1/2 Orange)
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 50 g Mandelmehl
- 75 g pulverisiertes Erythrit
- 5 g geeignetes Backpulver
- 15 g Backkakao

## Für das Topping:

- Schokoladenglasur
  - no sugar added weiße Schokolade
  - Kokosöl
  - Lebensmittelfarbe















S-c-h-o-k-o-d-o-n-u-t - ich kann

ihn schon schmecken!









# SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

# SCHRITT 1

Schmelze das Kokosöl, bis es flüssig ist. Das geht am schnellsten in der Microwelle. Presse den Saft einer halben Orange aus und verquirle alle nassen Zutaten miteinander.

#### SCHRITT 2

Den Backkakao siebst Du am besten, da dieser ja dazu neigt, kleine Klümpchen zu bilden. Mische dann alle trockenen Zutaten untereinander durch. Gib nun die Eier-Masse hinzu und verrühre alles gut miteinander.



## SCHRITT 3

Die Konsistenz des Teiges sollte zähflüssig sein, so dass Du diesen zum Verbringen in die Donutform in einen Dressiersack geben kannst. Ist der zu flüssig, gib noch etwas Mandelmehl hinzu. Ist er zu fest, fülle noch ein wenig mit Orangensaft oder Milch auf.

## SCHRITT 4

Verteile den Teig in die Donutmulden, so dass diese ca. zu 2/3 gefüllt sind. So kann der Teig beim Backen noch hochgehen, ohne aus der Form heraus zu treten. Sollte noch Teig übrig bleiben, kannst Du diesen ja in Muffinformen geben und als Muffins mitbacken.

#### SCHRITT 5

Heize den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze auf und gib die Donuts auf einem Backgitter in den Ofen. Nach ca. 20 min sind sie fertig. Du kannst mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe machen und ggfs. noch etwas weiter backen, sofern Du das Gefühl hast, dass sie noch nicht fertig sind.

#### SCHRITT 6

Stürze die Donutform – nachdem die Donuts fertig gebacken sind – und drücke die Donuts leicht aus der Form heraus. Bei einer guten Form kullern die Gebäckstücke einfach aus der jeweiligen Mulde heraus. Lass die Schoko-Kringel komplett auskühlen.

#### SCHRITT 7

Um das Topping zu machen, schmelze no sugar added weiße Schokolade mit etwas Kokosöl im Wasserbad. Achtung, die Schokolade darf nicht zu heiß werden, dann verbrennt sie. Achte auch darauf, dass kein Wasser in die Schokolade tropft.

#### SCHRITT 8

Schütte die Schokolade je nach Farbauswahl und Anzahl in unterschiedliche Schalen und gib jeweils ein paar Tropfen der gewünschten Lebensmittelfarbe in die Schalen. Mit einem Zahnstocher oder einer Gabel kannst Du jetzt die Farbtropfen durchfahren und dadurch Schlieren erzeugen. Jetzt müssen die Donuts nur noch mit der schön glatten runden Seite in die Schokolade getaucht und ggfs. leicht im Kreis gedreht werden, um ein tolles Muster zu zaubern.

Nach etwas Trocknen sind die Donuts verzehrfertig.

#### SCHRITT 9

Solltest Du das Glück haben, dass noch der ein oder andere Donut nach dem Kaffee übrig geblieben ist, kannst Du diese in einer Box gut aufbewahren oder auch einfrieren.

Was auf jeden Fall super ist, wenn der/die Donut/s schon 2-3 Tage alt sind, sie für ca. 30 sec in die Microwelle (bei mir mit 500W) zu geben. Dann schmecken sie wie frisch aus dem Ofen. Hmmmmmm....