

Rezept

Donuts mit Schokoglasur

Ein Rezept von Donuts mit Schokoglasur, am 27.04.2024

Zutaten

80 g Butter	210 g Erythrit
380 g Mehl	4 TL Backpulver
320 ml Milch	2 Eier (M)
½ TL gemahlene Vanille	Salz
80 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)	

Außerdem

12er-Donutform	2 TL Butter die Form
Spritzbeutel mit großer Rundtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 12 g F, 6 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Mulden der Form mit Butter einfetten. 50 g Butter schmelzen, Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mehl, Backpulver und 180 g pulverisiertes Erythrit in einer Rührschüssel mischen. Geschmolzene Butter, 300 ml Milch, Eier, Vanille und 1 Prise Salz verrühren. Zur Mehlmischung gießen und alles mit dem Handrührgerät in ca. 1 Min. zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und randvoll in die Mulden der Form spritzen. Die Donuts im Ofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Herausnehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Schokolade fein hacken und mit der übrigen Butter (30 g) in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Restliches pulverisiertes Erythrit (30 g) und übrige Milch (20 ml) einrühren. Die Donuts mit der Oberseite in die Glasur tauchen und etwas hin- und herdrehen. Auf einem Kuchengitter in ca. 30 Min. trocknen lassen.