



Donuts aus dem Backofen 12 Stück

Benötigt: Eine Donutform mit 12 Vertiefungen

2 Eier
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
140 g Mehl
1 TL Backpulver
50 ml Milch
3 EL neutrales Öl
100 g Zartbitterkuvertüre

Eigelb und Eiklar zusammen gut schaumig aufschlagen,
Zucker und Vanillezucker unterheben,
Mehl und Backpulver mischen und gesiebt zu dem Teig geben,
Milch und Öl dazu und verrühren.

Den Teig mit Hilfe von zwei Eßlöffeln in die gut ausgefetteten Donutförmchen füllen und 12 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Abkühlen lassen und dann aus den Förmchen lösen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die Oberseite der Donuts mit der Kuvertüre bepinseln – und bei Bedarf noch auf der feuchten Schokolade mit Streuseln oder ähnlichem schön dekorieren.