

# Cake Donuts



## Zutaten

ergibt 24 Mini-Donuts

300 g Mehl  
180 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss  
1/4 TL Zimt  
1 TL Salz  
200 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M)  
1 TL Vanille-Extrakt (ersatzweise Vanille-Zucker)  
1 EL neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

für die Glasur

100 g dunkle Schokolade (70 %)  
1 EL Butter  
25 g gehakte Mandeln

## Zubereitung

Heizt zuerst den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vor und fettet die Formen ganz dünn ein. Legt euch einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 11mm) bereit.

Dann mischt ihr alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver und Gewürze) in einer Schüssel. Verquirlt in einer zweiten Schüssel alle flüssigen Zutaten (Buttermilch, Eier, Vanille-Extrakt und Öl) – am besten mit dem Handmixer. Gebt dann die trockenen Zutaten über die flüssigen und mixt sie so lange durch, bis sich alles zu einem geschmeidigen Teig vermischt hat.

Füllt nun den Teig in den Spritzbeutel und verteilt die Hälfte des Teigs in den 12 Mulden, so dass diese zu ca. 3/4 gefüllt sind. Ihr könnt den Teig auch ohne den Spritzbeutel einfüllen, aber so geht's richtig schnell. Einfach eine Runde durch die Mulde drehen - fertig!

Backt die Donuts auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten. Sie sollten auf leichten Druck zurückfedern. Lasst die Donuts ca. 1 Minute in der Form und dann auf einem Kuchengitter auskühlen. Die Donuts lassen sich prima aus den Förmchen lösen, wenn ihr sie leicht eingefettet habt. Aber Vorsicht: Zu viel Fett und es bilden sich kleine Grate an den Donuts. Ich bin sehr überrascht gewesen, als ich nahezu perfekt runde Donuts aus den Förmchen geholt habe. Geht nun mit der zweiten Hälfte des Teigs genauso vor.

Sind alle Donuts gebacken und abgekühlt, könnt ihr euch um die Glasur kümmern. Ich habe mich für dunkle Schokolade und gehackte Mandeln entschieden. Sie passen super zu der Muskat-Zimt-Note der Donuts. Aber ihr könnt sie auch mit Zucker glasieren, oder mit Butter bestreichen und in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Für die Schoko-Glasur röstet ihr erst einmal die Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an und gebt sie in eine kleine Schüssel zu auskühlen. Dann schmelzt ihr die Schokolade über einem Wasserbad. Gebt zum Schluss die Butter dazu und mengt sie gut unter.

Taucht die Donuts erst in die Schokolade und bestreut sie dann mit den gerösteten Mandeln und genießt, wenn sie getrocknet sind, jeden Bissen. Ich musste selbst leidvoll erfahren, wie schnell 24 Mini-Donuts von einer hungrigen Meute aufgefuttert sind ;)



<http://heissundinnig.com/2015/05/03/cake-donuts/>