

# Schokoladen-Donuts

Dies ist ein Pampered Chef Rezept

## Zutaten für den Teig:

110 g Mehl  
110 g Zucker  
30 g Kakao  
½ TL Natron  
Eine Prise Salz  
125 g Saure Sahne  
50 ml Albaöl, alternativ Rapsöl  
1 Ei  
½ EL Milch

## Für den Guss wenn gewünscht:

170 g Puderzucker  
50 ml Milch  
1 TL Vanille-Extrakt

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann das Mehl, den Zucker, den Kakao, das Natron und das Salz in die große Nixe geben und gut durchrühren.

Dann die Saure Sahne, das Ei, das Albaöl und die Milch mit dem Schneebesen einrühren, so dass es eine schöne sämige Masse gibt.

Nun mit dem Silikonpinsel ganz leicht Albaöl in die Donuts-Form pinseln und die Masse mit dem Edelstahlportionierer oder einem Löffel in die Mulden füllen.

Alles für 8-10 Min auf dem mittleren Rost fertig backen. Die Form dann für 5 Min auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und dann mit einem Kunststoffspatel die Donuts aus der Form holen und auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Wer mag, kann nach dem die Donuts abgekühlt ist, diese mit dem Guss verzieren.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺