

## Oreo-Donuts



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
12 Stück



Zubereitungszeit  
20 Minuten



Backzeit  
15 Minuten



Temperatur  
180° O/U

## Zutaten

70 gr Zucker

40 gr Butter

120 gr Mehl

30 gr Backkakao

50 gr Buttermilch

80 ml Sahne

1 Bourbon- Vanillezucker

1 Tl. Backpulver

1 Ei



weiße Schokolglasur  
ein paar Oreo- Kekse

## Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucker, Ei, Butter, Vanillezucker und Buttermilch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und cremig rühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in die Eimischung unterrühren. Dabei immer wieder ein wenig Sahne dazugeben, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Das Donutblech mit Butterschmalz einfetten und die Teigmasse darin gleichmäßig verteilen.

Die Donuts im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Die Donuts abkühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade glasieren und mit zerbröckelten Oreokeksen bestreuen.



Donutform

Folge uns

