

MINI SCHOKOLADEN DONUTS

Dieses Rezept enthält Werbung

MINI SCHOKOLADEN DONUTS

Kennt ihr das – diese Lust auf so ein süßes, klebriges, kleines Teilchen? Mit reichlich Zuckerguss? Mini-Cupcakes sind da schon gut, aber warum nicht auch Mini-Donuts? Die große Variante ist natürlich auch toll, aber in vielen Fällen reicht auch ein kleines Häppchen um die Lust auf etwas Süßes zu stillen. Als ich also den Onlineshop von meincupcake.de für einen Produkttest durchstöbern durfte und diese [Form für Mini Donuts](#) entdeckt habe war ganz klar: die muss ich haben. So kann man die Donuts nämlich backen anstatt sie zu frittieren. Lustigerweise war das nicht nur mein Gedanke – die liebe Melli von der [Tomateninsel](#) konnte bei den kleinen Förmchen auch nicht widerstehen.

Während Melli aber verhältnismäßig [gesund mit Fruchtglasur](#) unterwegs ist war ich nicht so diszipliniert. Ein Mascarpone-Frosting sollte es sein, mit rosa Prinzessinnen Glitzer-Zucker!



Zutaten für 30 Mini-Donuts:

50g Butter

50g Zartbitterschokolade

70g brauner Zucker

180g Mehl

70g Schlagsahne

1 Ei

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für das Frosting:

2 volle EL Mascarpone

2 EL Milch

ca. 70g Puderzucker

2 EL rosa Glitzer Streusel

Zubereitung:

Butter und Zucker in einem beschichteten Topf schmelzen. Erst den Zucker einrühren, dann das Mehl und die Schlagsahne. Backpulver, Vanilleextrakt, Salz und Ei zufügen. Der Teig sollte recht fest sein und nicht am Topf kleben.



Den Teig in die Vertiefungen füllen. Nicht zu hoch, er geht ja noch etwas auf.



Für 10 Minuten bei 160°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die kleinen Donuts lassen sich anschließend problemlos aus der Form kippen. Das Ganze mache ich noch zwei Mal bis der Teig verbacken ist.

Den Mascarpone mit Milch cremig aufschlagen und den Puderzucker unterrühren. Die Mini Schokoladen Donuts in das Frosting dippen. Unebenheiten mit einem kleinen Löffel glatt streichen. Mit dem Glitzer Zucker bestreuen...



... und zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.



Lustigerweise werden es schon im Kühlschrank immer weniger...

Ob der Kühlschrank sie auffrisst?



Diese Mini Donutform wurde mir in freundlicher Kooperation von dem Onlineshop meincupcake.de zur Verfügung gestellt. Alle Erfahrungen über die ich hier berichte entsprechen meiner persönlichen Meinung und sind davon unbeeinflusst.