



## Zutaten

### Für die Donuts:

30 g	Würfel frische Hefe
500 g	Mehl
80 g	Zucker
1	Ei
1	Eigelb
200 ml	Milch, 3,5%
1 TL	Vanillepaste
1 TL	Salz
90 g	weiche Butter

### Für die Glasur:

100 g	weiße Schokolade
30 g	ganze Mandeln
100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade
200 ml	Sahne
200 g	Zucker
150 g	Butter
3 TL	Black Gel Food Coloring (Lebensmittelfarbe)
1/2 TL	Salz

### Dekoration:

Smarties, Zuckerschrift, Bunte Perlen, Silberne Perlen, Halloween-Kuchen-Verzierungen, Jelly Beans, je nach Dekorations-Idee

### Sonstiges:

1 Flasche	Sonnenblumenöl, zum Frittieren Spritzbeutel mit dünnem Aufsatz
-----------	---

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Min.

pro Portion: 5113 kJ, 1222 kcal, 144,1 g Kohlenhydrate, 17,7 g Eiweiß, 66,3 g Fett, 204 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €



## Zubereitung

Halloween steht vor der Tür. Da gibt es Süßes oder Saures. Unsere schwarzen Katzen-Donuts gehören auf jedem Fall in die Kategorie „süß“. Und das liegt nicht nur an ihren unwiderstehlich niedlichen Katzens Gesichtern, sondern auch an der leckeren Kombi aus köstlichen Donut-Teig und einer Glasur aus dreierlei Schokolade. Einfach zum Reinbeißen!

Du wirst sehen: Diese schwarzen Katzen dürfen auf keiner Halloween-Party fehlen. Und so erweckst du sie zum Leben:

### Step 1:

Mische in einer großen Rührschüssel die Hefe mit 1 EL Mehl, 1 EL Zucker und 2 EL warmem Wasser und rühre alles mit dem Schneebesen glatt. Lasse die Mischung ca. 8 Minuten ruhen, bis die Hefe leichte Bläschen bildet. Jetzt fügst du das Ei, die Eigelbe, Milch, Vanillepaste, Salz, die Hälfte des Mehls und den Zucker hinzu. Beginne alles gut mit den Händen zu vermengen und gib nach und nach die Butter hinzu. Gib jetzt nach und nach so viel Mehl dazu, bis der Teig glatt und glänzend ist. Wenn der Teig nicht mehr klebt, ist er fertig. Den Teig gibst du jetzt in eine gefettete Schüssel und deckst ihn ab. Lasse den Teig etwa eine Stunde gehen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

### Step 2:

Rolle den Teig etwa 1-2 cm dick aus. Steche nun die Donuts mit einer runden Form aus, oder schneide entlang einer Kaffeetasse kreisrunde Formen aus dem Teig aus. In der Mitte schneidest du jeweils eine kleine runde Form heraus, sodass die Donuts ihre typischen Löcher erhalten. Lasse die Rohlinge nun weitere 45 Minuten gehen, bis sie sich verdoppelt haben. Erhitze in einer tiefen Pfanne das Sonnenblumenöl und frittire die Donuts von jeder Seite für ca. 1 Minute, bis sie goldbraun sind. Lasse sie anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Blech abkühlen.

### Step 3:

Schmelze die weiße Schokolade über einem Wasserbad und fülle sie noch warm in einen Spritzbeutel, den du beiseitelegst. Schneide für die Katzenohren pro Donut und Ohr je einen kleinen Schlitz in die Donuts, spritze ein wenig der weißen Schokolade auf zwei Mandeln und stecke je eine Mandel in einen Schlitz, damit die Donuts kleine Katzenohren erhalten. Jetzt beginnst du mit dem Zubereiten der Schoko-Glasur. Zerbröckle die Zartbitter- und die Vollmilchschokolade in einer Schüssel. Erhitze die Sahne mit dem Zucker, bis dieser sich auflöst. Gieße die warme, jedoch nicht kochende Sahne zur Schokolade. Gut umrühren, bis alles homogen ist. Gib danach Butter, Lebensmittelfarbe und Salz hinzu und verquirlle alles mit dem Schneebesen. Lasse die Masse vor dem Eintauchen der Donuts leicht abkühlen und andicken. Platziere die Donuts nach dem Eintauchen auf einem Abtropfgitter und dekoriere sie. Die Schnurrhaare zeichnest du mit dem Spritzbeutel und der weißen Schokolade. Perlen und Smarties kannst du für die Nase oder Augen verwenden. Vor dem Verzehr abkühlen und erstarren lassen.