Selbstgemachte Donuts im Igel-Look mit Schokolade

Zutaten

Für den Teig:

	Salz
50 g	weiche Butter
500 g	Mehl
2/3 Würfel	Hefe
150 ml	lauwarmes Milch
700 ml	Öl (zum Ausbacken)
3	Eier
50 g	Zucker

Für die Dekoration:

1	Eia-Ausstecher
200 g	Nuss-Nougat-Creme
100 g	Haselnüsse
200 g	helle Kuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Std. + 1,5 Std. Gehzeit

pro Portion: 470 kJ, 113 kcal, 11 g Kohlenhydrate, 1,9 g Eiweiß, 7 g Fett, 11,7 mg Cholesterin, 0,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Diese süßen kleinen Igel-Donuts sind einfach unwiderstehlich! Unsere Igel Donuts-sehen nämlich nicht nur richtig niedlich aus, sondern schmecken auch mega lecker! Für die Igel-Donuts wird zunächst ein klassischer Hefeteig, er mit einem Ei-Ausstecher in die richtige Form gebracht wird. Nach dem Frittieren haben wir unsere Igel Donuts etwas in Zucker gewälzt und mit einer leckeren Nuss-Nougat-Creme gefüllt. Für den fertigen Igel-Look wird der Donut noch mit geschmolzener Schokolade bestrichen und mit gehackten Haselnüssen bestreut. Unsere Igel-Donuts sind wirklich super einfach gemacht und das perfekte Backrezept für den Herbst! Probiere die herbstlichen Igel-Donuts unbedingt einmal selbst aus! So geht's:

Step 1:
Zuerst vermischst du die lauwarme Milch und die Hefe. Dann Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und zusammen mit der Milch, den drei Eiern, 50 g Butter und einer großen Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Dann deckst du die Schüssel ab und lässt den Teig für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.

Step 2:
Nach der Gehzeit rollst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ungefähr 1,5 cm dick aus. Dann mit einem Ei-Ausstecher den Teig ausstechen und die schmale Seite ein bisschen zusammendrehen, damit ein Schnäuzchen entsteht. Die Hefeteigbällchen nochmals abdecken und für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Step 3:
Dann eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Teigstücke darin goldbraun ausbacken und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schnauze tunkst du in Zucker und lässt die Donuts danach auf einem Küchenpapier abtropfen. Dann die Nuss-Nougat-Creme kurz im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen und in einen Spritzbeutel füllen. Ein kleines Loch in die Igel stechen und die Nusscreme hineinspritzen.

Step 4:
Jetzt kannst du die Schokolade klein schneiden und lässt sie über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse hacken. Dann die Hinterteile der Igel in die Schokolade eintauchen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Zum Schluss die Schoko-Augen und die Schnauze mit Hilfe eines Schaschlikspießes auftupfen.