

Halloween Donuts aus dem Ofen



Die angsteinflößendste Jahreszeit ist endlich wieder da! Wir beteiligen uns am Gruselspass mit schön-ekligen Halloween Donuts.

Gebackene Donuts? Die werden doch normalerweise frittiert?! Genauso ist es. Die frittierte Variante braucht aber einerseits etwas mehr Zeit, da der Teig zwischendurch aufgehen muss, andererseits ist das Ausbacken in Öl eine recht fettige Angelegenheit – und im Teig selbst steckt ja dank Zucker, Butter & Co. bereits eine ordentliche Portion Kalorien. Geschmacklich erinnert die gebackene Variante eher an Kuchen als an klassische Donuts. Die Ofen-Donuts können genauso fantasievoll verziert werden wie das Original.

Wer noch mehr [Halloween Foods zum Selbermachen](#) wünscht, findet im Blog unter anderem auch [Grusel-Spaghetti für Kids](#).

- 140 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 25 g Kakaopulver
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- 2 EL neutrales Öl
- 60 ml Sauerrahm
- 80 ml Milch
- 150 g Candy Melts, orange
- 150 g Candy Melts, lila
- Zusätzlich Schokolade, Schokostreusel etc. zur Deko
- Donut-Backform

1. Eine Donut-Backform einfetten und den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Natron und Kakaopulver in einer Schüssel gut vermischen.
3. In einer separaten Schüssel das Ei mit dem Zucker verrühren und Öl, Sauerrahm und Milch untermischen.
4. Die trockenen Zutaten mit den feuchten Zutaten vermengen, bis die Masse gleichmässig und klumpenfrei ist.
5. Masse in einen Spritzsack füllen und in die Formen spritzen.
6. Donuts für 10 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

7. Candy Melts über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und das Gebäck zur Hälfte eintunken. Mit Streusel verzieren oder trocknen lassen und mit Schokoladenkuvertüre mithilfe des Spritzsacks Spinweben darauf zeichnen.

Zubereitungsdauer: ca. 1 Stunde