Süßes / Kinder /

Mini Schokoladen-Doughnuts

Ok. Ich weiß. Schokoladen Doughnuts gehören definitiv nicht in die Kategorie ‘Ich ernähre mein Kind total gesund’. Aber immerhin sind diese Doughnuts hier nicht frittiert, sondern gebacken. Ich habe den Zucker- und Buttergehalt für den Teig so gering wie möglich gehalten. Nur bei der Glasur kann und darf man nicht geizen… Aber gut. Die Doughnuts sind ja winzig klein! Genau richtig für kleine Kinderhände und Münder. Flynn hatte einen riesen Spaß beim Essen und sah anschließend aus, als hätte er an einer Schokoladenschlacht teilgenommen. Allein schon für diesen Anblick und seine strahlenden Augen hat sich der Aufwand für die Doughnuts gelohnt. Obwohl ‘Aufwand’ hier eigentlich nicht wirklich passt. Der Teig ist schnell zusammengemixt und fertig gebacken. Schnell noch eine Glasur oben rauf. Und das Verzieren mit den Streuseln ist der perfekte Job für kleine Küchenhelfer.

Zutaten

- 130 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 1 EL - Kakaopulver, stark entölt
- 30 gr - Muscuvadozucker
- 30 gr - weiche Butter
- 60 ml - Buttermilch
- 1 - Ei

Glasur

- 80 gr - Puderzucker
- 30 ml - Milch
- 15 gr - Kakaopulver, stark entölt
- 2 EL - bunte Streusel

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die ersten drei Zutaten miteinander vermengen.
3. Mit einem Handrührgerät die Butter mit dem Zucker aufschlagen, Ei und Buttermilch dazugeben.
4. Wenn alles gut miteinander verbunden ist, die Mehl-Kakaomischung zu der Ei-Milchmischung geben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Eine Mini-Doughnutform buttern und den Teig einfüllen (ca. ¾ voll).
6. Im Backofen für ca. 9 min backen. (Stäbchenprobe machen!)
7. Während die Dougnuts kühlen, die Glasur vorbereiten.
8. Dazu den Puderzucker mit dem Kakaopulver vermengen und die Milch hinzufügen. Gut rühren,

bis eine glatte, glänzende Masse entsteht.

9. Ca. einen Teelöffel Glasur auf dem Doughnut verteilen und, soweit gewünscht, mit bunten Streuseln bestreuen.
10. Die Glasur für 15 Minuten trocknen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia