



## Donuts

 2,5 h

### Zutaten

#### Zutaten für den Teig

- 6 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK
- 70 g Zucker
- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 40 g Butter
- 1 TL Vanille Paste
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Trockenhefe
- 1 Ei
- 250 ml Milch

#### Zutaten für die Glasur

- 225g Puderzucker
- 60 ml Milch
- 2 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK zur Dekoration

#### Zusätzlich

- 500ml Öl zum Ausbacken der Donuts

## Schritt 1

Milch vorsichtig lauwarm erwärmen. Trockenhefe hinzugeben, gut verrühren und für 5 Minuten ruhen lassen.

## Schritt 2

In der Zwischenzeit mit einem dünnen Messer vorsichtig die Kekse der LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK von der Füllung lösen. Die Kekse in der Küchenmaschine zu feinem Mehl zermahlen und die Füllung zur Seite stellen (oder einfach essen).

## Schritt 3

Keksmehl, Backkakao, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

## Schritt 4

Ei, zerlassene Butter, Milch und Vanillepaste in einer Schüssel verquirlen. Die Mischung anschließend in die Küchenmaschine geben und glatt rühren.

## Schritt 5

Nun die trockenen Zutaten mit in die Küchenmaschine geben und mit dem Rest für ca. 10 Minuten mit dem Knethaken zu einem glatten, aber feuchten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

## Schritt 6

Nun wird der Teig ausgerollt. Hierfür großzügig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig gleichmäßig auf eine Dicke von 1,5 cm ausrollen (falls der Teig zu klebrig ist, noch ein wenig mehr Mehl hinzufügen, bis er sich gut ausrollen lässt). Mit einem Donutausstecher (oder alternativ auch einem Glas mit einem Durchmesser von 8 cm und einem kleineren Glas für den inneren Kreis) die Donuts ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

## Schritt 7

Masse in die Backform füllen und mit den restlichen grob gehackten LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK großzügig auf dem Teig verteilen. Anschließend für 30-35 Minuten backen.