

Quark - Kakao - Donuts

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Donuts

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Kakao
1/2	Pack.	Trockenhefe
50	Gramm	Honig
25	Gramm	Zucker
120	ml	Lauwarme Sahne
2		Eier
75	Gramm	Magerquark
1	Prise	Salz

Anleitung:

Das Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen, und zusammen mit den anderen Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Ihn dann in die eingefetteten Donut - Formen füllen und mit einem feuchten Messer glattstreichen. Das Blech mit dem Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Die Form dann in die Mitte des Backofens schieben.

Backen:

Bei 180° C (vorgeheizt) ca. 20 Minuten.