

Schokoladen - Donuts in Öl Gebacken

Kategorien: Kuchen, Fritöse, Donuts, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 230 | Gramm | Mehl |
| 120 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 3 | Teel. | Backpulver |
| 1/4 | Teel. | Muskatnuss |
| 120 | ml | Milch |
| 2 | groß. | Eier |
| 4 | Essl. | Pflanzenöl |
| 120 | Gramm | Feine Schokostückchen |

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und das Salz in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung machen, Milch, Eier und Öl hineingeben. Alle Zutaten gut verrühren, bis der Teig geschmeidig ist, dann die Schokostückchen einrühren. Teelöffelweise in heißem Frittierfett etwa fünf Minuten ausbacken, dabei einmal wenden.

Mit Schokoguss überziehen.