Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen

Letzte Woche gab es den Mandelkuchen mit Cranberries aus dem Buch BAKE. Heute teile ich meine zweite Variation des Teigs mit euch. Ich hatte ihn nämlich auf Naschkaters Drängen hin direkt nochmal gemacht, allerdings deutlich abgewandelter als beim Mandelkuchen.

Auch dieses Experiment wurde sooo lecker! Inspiriert waren die „Rum-Traube-Nuss-Donuts“ von einer Tafel Schoki, die ich neulich bei einem bekannten Schokoladenhersteller in Waldenbuch gekauft hatte und die mich an früher erinnerte, als wir diese Sorte öfter mal im Kühlschrank hatten. Ich mag die

Kombi total gern. Auch wenn ich Tafelschokoladen meist zu süß finde, wie mittlerweile fast alle herkömmlichen Naschprodukte im Handel.

Umso mehr Sinn macht es, sich selbst solche Leckereien zu backen. Und deshalb teile ich heute das Rezept für meine „Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen“ mit euch.

Für ca. 10 Stück:

220 g Dinkelmehl 630
1 ½ TL Backpulver
110 g weiche Butter
90 g Rohrzucker
2 Eier
3 EL Milch oder 1 EL Milch + 2 EL Rum
60 g grob gehackte Haselnüsse
60 g Rosinen, in Rum eingeweicht
60 g gehackte Zartbitterschokolade

ca. 150 g Zartbitterkuvertüre
gehackte Haselnüsse und Rosinen als Deko

Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Milch und Rum einrühren, dann die Nüsse, die abgetropften Rosinen und die Schokolade unterheben.
Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Donutform gut fetten.
Den Teig bis auf Kantenhöhe in die Mulden geben und glatt streichen. (Man kann auch einen Spritzbeutel verwenden.)
Die Donuts ca. 25 Minuten backen, dann kurz abkühlen lassen und stürzen. Auf einem Gitter erkalten lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
Die abgekühlten Donuts mit der Kuvertüre bepinseln und mit Nüssen und Rosinen dekorieren.

Wer Rum nicht so mag, kann ihn natürlich auch weglassen. Rosine-Nuss schmeckt ja auch sehr gut. Je länger man die

Rosinen einweicht, umso intensiver wird natürlich das Rum-Aroma. Nächstes Mal lasse ich sie länger ziehen, vielleicht auch einfach über Nacht.

Wenn ihr den Rum weglasst, würde ich die Rosinen vielleicht trotzdem eine Weile einweichen – dann werden sie beim Backen nicht noch trockener. Apfel- oder Traubensaft geht sicher auch gut.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

Donuts (aus dem Ofen) mit Ingwer und Apfel

Diese Woche habe ich meinen Resturlaub vom letzten Jahr abgebaut und noch mehr Zeit zuhause verbracht. Ich hatte schon befürchtet, nach spätestens 2 Tagen den absoluten Corona-Lager-Koller zu haben und freiwillig wieder zur Arbeit zu gehen. Allerdings nahm ich mir dann mal den seit über einem Jahr fälligen Frühjahrsputz vor, begrünte den Balkon mit Erdbeeren und Blumen, kaufte eine Sonnenliege, sortierte Fotos und Schränke aus, … – und ehe ich mich versah war der Großteil der Woche rum.

Ich muss sagen, es tat mal gut, ein bisschen was von der ewigalten To-Do-Liste abzuarbeiten. Kennt ihr dieses befriedigende Gefühl, wenn man mal wieder einen „größeren“

Posten, für den man im Alltag selten Zeit und Ruhe findet, abhaken kann?

Natürlich backte ich auch mehr als sonst. Heute entstanden

luftige Baguettebrote zum Chili und diese Donuts mit Ingwer und Apfel. Ich hatte nämlich noch Ingwer von den Hefekringeln mit Ingwer und Schokolade übrig und war auch ganz schön angefixt, denn ich liebe Ingwer und am liebsten mit Zartbitterschokolade – diese Kombi ist unübertroffen!

Ingwer und Apfel finde ich auch super und so gab es heute diese Apfeldonuts mit fein gehacktem Ingwer, Schokolade und Ingwerscheibchen obendrauf, denn doppelt Ingwer ist doppelt so lecker.

Falls ihr euch wundert: Ich habe keine zwei Teige gemacht, sondern eine Hälfte nur länger gebacken, weil die erste Runde herrlich weich und saftig war, wie Naschkater sie mag, während ich es gerne etwas goldbrauner mag. Im Endeffekt fand ich die hellere Version dann aber sogar besser, also achtet nach 15 Minuten öfter mal auf den Bräunungsgrad!

Für 8 Donuts:

170 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Natron
(oder Backpulver, dann den Apfelessig weglassen)
50 g Zucker
1 Prise Salz
225 ml Pflanzendrink
1 EL Apfelessig
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
10 g Öl
1 Apfel, geschält und fein gewürfelt
40 g Ingwer in Sirup, sehr fein gehackt
60 g Zartbitterkuvertüre
3-4 Würfel eingelegter Ingwer, in feine Scheiben geschnitten

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Den Drink mit dem Apfelessig mischen, kurz stehen lassen, dann Zitronenschale und Öl zufügen. Den Apfel und den Ingwer vorbereiten und dann alle feuchten Zutaten zum Mehlmix geben und zügig zu einem flüssigen Teig verrühren.

Den Ofen auf 160 ° C (Umluft) vorheizen und die Form mit Margarine einfetten. Den Teig auf die 8 Formen verteilen und die Donuts 20-25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. In der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.
Die Kuvertüre schmelzen und die Donuts damit dekorieren. Jeweils einige Ingwerscheibchen auf die Schokolade geben und trocknen lassen. Frisch schmecken die Donuts am allerbesten.

Ich hoffe, ihr genießt das Sonnenwetter auch so sehr wie wir und macht euch nicht verrückt – diese seltsame Zeit ist

hoffentlich bald überstanden! Macht es euch schön und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Schoko-Nugat-Donuts aus dem Ofen (vegan)

Nach einer faulen Weihnachtswoche melde ich mich heute zurück. Hoffentlich hattet ihr so schöne und entspannte Weihnachtstage wie ich. Süßes Nichtstun, unterbrochen von Spaziergängen und leckerem Essen – so sollten die Festtage für alle aussehen. Viel zu oft höre ich von Stress und Termindruck, damit alle Familienmitglieder unter einen Hut beziehungsweise in drei Tage gequetscht werden können.

Sicher habt ihr gut gegessen. Was gab es bei euch? Unser typisches Heiligabend-Essen ist Hühnchen aus dem Bräter mit Zwiebeln, Knoblauch und dazu Salat und Kartoffelknödel, die mein Pa nach dem Rezept seiner Ma selbst macht. Das ist immer ein Festschmaus, weil diese Knödel bei uns nur einmal im Jahr frisch auf den Tisch kommen.

Nun ist Weihnachten schon wieder vorbei und man kann sich wieder alltäglichen Backvergnügen widmen – oder schon für Silvester planen. Meine veganen Schoko-Nugat-Donuts passen in beide Kategorien: Sie machen sich toll auf einem Silvesterbüffet, gehen aber auch an jedem anderen Tag, wenn die Gier nach Naschereien aufkommt.

Da ich nicht gerne frittiere, habe ich mir neulich eine Apfelküchleform zugelegt und schon diese Lebkuchendonuts gebacken. Heute gibt es veganen Schokoteig, bei dem ich das

erste Mal Lupinenmehl als Ei-Ersatz ausprobiert habe. (Funktioniert einwandfrei, aber sicher geht zum Beispiel Sojamehl genauso gut, falls ihr keine Lupine findet.)

Der Guss besteht aus Nugatresten und dunkler Schoki, dekorieren kann man die Donuts ganz nach Geschmack. Ich habe ungesalzene Pistazien gehackt und bunte Streusel verwendet.
Wer lieber helle Donuts mag, lässt einfach das Kakaopulver weg. Wenn man das Mandelaroma durch Zitronenschale tauscht und Zitronenzuckerguss auf die Donuts streicht, hat man eine herrlich frische Sommervariante. =)

Für ca. 15 Stück:
250 g Mehl
¾ Päckchen Backpulver
90 g Zucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Lupinenmehl + 8 EL Wasser oder Sojadrink
50 ml neutrales Öl
3 EL Kakao
250 ml Sojadrink (Vanille)
(½ TL Lebkuchengewürz)

100 g Zartbitterschokolade
50 g Nussnugat
Deko nach Belieben (Streusel, Pistazien, …)

Das Lupinenmehl mit der Flüssigkeit klümpchenfrei anrühren. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel wiegen, den Eiersatz dazu geben und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.
Eine Donutform (meine hat 8 Mulden) damit befüllen. Darauf achten, den Teig oben glatt zu streichen und die Mulden nur bis knapp zur Hälfte zu füllen, der Teig geht ganz schön auf.
Alternativ kann man den Teig in einen Einmalspritzbeutel mit runder Tülle füllen und die Formen gleichmäßig auspritzen.
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen.
Die Donuts aus der Form holen, diese noch einmal befüllen,

wenn noch Teig da ist und alle fertigen Donuts auf einem Gitter abkühlen lassen.
Die Schokolade mit dem Nugat im Wasserbad schmelzen lassen und die Donuts damit bestreichen. Sofort mit der gewünschten Deko bestreuen und trocknen lassen.

Ich wünsche euch entspannte und erholsame letzte Tage und einen schönen Jahreswechsel!
Eure Judith