

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 $\frac{1}{2}$ 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

