

## Schwarzwälder Kirsch Donuts aus dem Backofen aus der Donut Backform

### Zutaten:

Für die Donuts:

50 g Butter, geschmolzen  
150 ml. Milch  
2 Eier  
80 g Puderzucker  
200 g Weizenmehl, Typ 405  
1 TL Backpulver  
40 g Kakao

Für die Sahnefüllung/Topping:

200 ml. Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Glas Schattenmorellen (350 g)  
2 EL Kirschwasser (alternativ Kirschsafte)  
Schokoraspeln  
Belegkirschen für die Dekoration



### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zuerst die flüssigen Zutaten wie Milch, Butter, Ei danach die festen Zutaten in den Teigmischer &-spender geben und gut vermischen bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Teig gleichmäßig in die Donut Backform spritzen.

Donut Backform mittig in den Backofen schieben und die Donuts ca. 12-13 Minuten auf Sichtkontakt backen.

Während die Donuts abkühlen, die Kirschen in ein Sieb gießen – dabei den Saft auffangen (für alkoholfreie Donuts).

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die abgekühlten Donuts halbieren – das geht am besten mit dem tollen Brotmesser von Pampered Chef. Die untere Hälfte der Donuts mit etwas Kirschsafte oder Kirschwasser beträufeln.

Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker im SahneQuick steif schlagen und in die Garnierspritze „Easy“ mit Sterntülle füllen. Sahne auf das Unterteil spritzen, mit ein paar Schokoraspeln bestreuen, und mit 4 Kirschen belegen. Dann die obere Hälfte der Donuts wieder aufsetzen und etwas festdrücken.

Donuts mit der Kuvertüre und einem Sahnehäubchen mit 1 Belegkirsche verzieren und für 1-2 Stunden zum festwerden in den Kühlschrank stellen.

**Verwendete Produkte:** Donut Backform, Teigmischer&-spender, Edelstahl-Rührschüssel, SahneQuick, Garnierspritze „Easy“, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN