



Donut Cake mit Schokoglasur und rosa Fondant



Zutaten

Menge

230 g	weiche Butter
150 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
450 g	Mehl
½ Päckchen	Backpulver
80 ml	Milch
3 Päckchen	hellbraune Kuchenglasur
1 Packung	rosa Fondant
1 EL	Puderzucker
1 EL	Erdbeermarmelade
1 Hand voll	kleine Marshmallows

Tipp

Wenn du keine Frankfurter-Kranz-Form hast, kannst du stattdessen auch eine normale Springform nehmen und nach dem Backen einfach ein Loch in der Mitte ausschneiden.

Rezeptinfo

Zutaten für 14 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 2133 kJ, 510 kcal, 56,1 g Kohlenhydrate, 7,44 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 122 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Die Geschichte des Donuts ist bis heute nicht ganz geklärt, doch eins ist klar: Jeder liebt Donuts! Egal ob in Nordamerika, Australien oder Europa - die kleinen Teigringe sind überall beliebt. Und weil Donuts nicht nur richtig lecker sind, sondern auch total toll aussehen, haben wir einfach einen großen Kuchen im Donut-Style gebacken. Die Kombination aus saftigem Rührteig mit Schokoglasur und rosa Fondant lässt dein Donut-Herz auf jeden Fall höher schlagen! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Für den Teig rührst du die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Dann die Eier nach und nach unter den Teig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig sieben. Die Milch zwischendurch ebenfalls unter mischen.

Step 2:

Nun eine Frankfurter-Kranz-Form mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und ungefähr 40 Minuten lang backen.

Step 3:

Die Kuchen aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen. Dann kannst du die Kuchenglasur schmelzen und den ganzen Donut-Kuchen mit der Glasur einstreichen und anschließend trocknen lassen.

Step 4:

Die Kuchen aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen. Anschließend die Kuchenglasur schmelzen lassen und den ganzen Donut-Kuchen mit der Glasur einstreichen und anschließend trocknen.

Step 5:

Zum Schluss den Fondant mit etwas Puderzucker ausrollen und in Form der Donut-Zucker-Glasur ausschneiden und auf dem Donut-Kuchen drapieren. Die Marshmallows auf der Unterseite mit etwas Marmelade bestreichen und auf den Fondant kleben.