



Donut-Kakerlaken mit Schoko-Karamell-Panzer



Zutaten

Für die Donuts

500 g	Mehl
2	Eier
1/2 Würfel	Hefe
1 Prise	Salz
700 ml	Planzenöl zum Ausbacken
60 g	weiche Butter
220 ml	Milch
40 g	Zucker

Für die Füllung

1 Päckchen	Vanillinzucker
100 g	Crème Fraîche
100 ml	Milch
35 g	Speisestärke
60 g	Zucker
2	Eigelb
200 ml	Sahne

Für die Dekoration

200 g	Vollmilchkuvertüre
1 EL	Kokosfett
	Karamellbonbons
	schwarze Lebensmittelfarbe

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 1,5 Std. Gehzeit

pro Portion: 2712 kJ, 648 kcal, 57,6 g Kohlenhydrate, 9,33 g Eiweiß, 43,5 g Fett, 116 mg Cholesterin, 2,11 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



Zubereitung

Unsere Donut-Kakerlaken sind das perfekte Rezept für dein Halloween-Buffer! Verziert mit Karamell und Schokolade und gefüllt mit einer süßen Vanillecreme sehen sie aber nicht nur schaurig echt aus, sondern schmecken auch noch mega lecker! Für die Donut-Kakerlaken formst du aus dem selbstgemachten Hefeteig zunächst die Kakerlakenkörper, die dann in Öl ausgebacken werden. Für die Dekoration schmilzt du die Schokolade und bereitest die Karamell-Panzer vor. Zum Schluss bekommen deine Donut-Kakerlaken noch Antennen und Beine. Du hast schon richtig Lust bekommen deine Freunde mit unseren coolen Donut-Kakerlaken zu erschrecken? Dann lege am besten direkt los! So geht's:

Step 1:

Zuerst löst du in 220 ml lauwarmen Milch die Hefe auf. Dann gibst du das Mehl zusammen mit 40 g Zucker in eine Schüssel und mengst die Milch unter. Jetzt die 2 Eier, das Salz und die Butter einkneten. Den Teig gut abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen lassen.

Step 2:

Den Teig rollst du danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. einen Zentimeter dick aus. Dann die Kakerlakenkörper mit einem Ei-Ausstecher ausstechen. Anschließend schneidest du jeweils bei der Hälfte der ausgestochenen Formen das obere Drittel ab. Die noch kompletten Formen im oberen Drittel mit Wasser bestreichen und die "Kappen" auflegen. Mit einem Messer ritzt du die Kappen quer ein, sodass es wie ein Kopfteil aussieht. Den Teig deckst du nochmals ab und lässt ihn für ca. 15 Minuten ruhen.

Step 3:

Jetzt kannst du das Öl in einem Wok erhitzen und die Kakerlaken darin von beiden Seiten ausbacken. Für die Antennen und Beine rollst du die Teigreste zu kleinen, dünnen Streifen und bäckst diese ebenfalls im heißen Fett aus.

Step 4:

Für die Füllung verrührst du 100 ml Milch, 200 ml Sahne, zwei Eigelbe, 60 g Zucker, den Vanillinzucker und die Speisestärke gut in einem kleinen Topf. Das Ganze unter Rühren so lange erhitzen, bis alles gut eingedickt ist. Nun die Crème fraîche untermischen und die Creme mit Frischhaltefolie abdecken und kalt werden lassen. Anschließend füllst du die Masse in einen Spritzbeutel. Dann ein kleines Loch in den hinteren Ende der Donuts stechen und die Creme einspritzen.

Step 5:

Nun hackst du die Kuvertüre und lässt sie zusammen mit dem Kokosfett schmelzen. Dann die Oberseite der Donuts darin eintunken und auf einem Abkühlgitter abtropfen lassen.

Step 6:

Für die Verzierung gibst du die Bonbons ca. 8 bis 10 Sekunden in die Mikrowelle, bis sie weich und formbar sind. Nun die Bonbons zwischen zwei Bögen Backpapier dünn ausrollen und mit einem Pizzaschneider den Panzer in Streifen ausschneiden. Den Panzer legst du auf die Kakerlaken und beschneidest die Seiten mit einer Schere. Zum Schluss die Beine und die Fühler hineinstecken und alles mit schwarzer Lebensmittelfarbe und mit Hilfe eines Pinsels verzieren.

