



## CHOCOLATE PECAN DONUTS

### ZUTATEN

Für 12 Donuts

#### Für die Teiglinge:

- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 1 Pck. Trockenhefe
- 4 EL Öl
- 150 ml Pflanzendrink
- 1 Prise Salz

#### Für die Füllung und Dekoration:

- 400 g iChoc Classic
- 200 ml pflanzliche Sahne nach Wahl
- 150 g Pecannüsse
- 60 g Zucker
- 1 Msp. Vanille

#### Außerdem:

- eine Fritteuse oder einen Topf mit frischem Öl
- einen Spritzbeutel mit langer Tülle oder eine Spritze (ohne Nadel) mit breiter Öffnung

### ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe zusammen mit einem EL des Zuckers und 50 ml warmem Wasser anrühren und gehen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl zusammen mit dem restlichen Zucker, der Stärke und einer Prise Salz sieben.
2. Die Hefemischung, das Öl und den Pflanzendrink dazu geben und alles zu einem Hefeteig verkneten. Der Teig darf nicht kleben. Sonst nach und nach noch etwas Mehl dazu geben. Anschließend den Teig mindestens 5 Minuten intensiv kneten.
3. Den Teig in eine bemehlte Schüssel legen und mit einem Handtuch abdecken. An einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sich etwa verdoppeln.
4. Während der Wartezeit die Pecannüsse mit einem großen Messer grob zerkleinern. In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Sobald er goldbraun wird, die Pfanne vom Herd nehmen, Vanille und Nüsse zugeben und zügig vermengen. Zum Abkühlen auf ein Blatt Backpapier oder in eine Glasaufform geben.

5. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und dann etwa 1,5 bis 2 cm dick ausrollen. Mit zwei Ausstechformen, Gläsern o. Ä. (Ø ca. 10 und 3 cm) erst große Ringe und dann das Loch in der Mitte ausstechen.
6. Die Ringe anschließend etwa 5 Minuten frittieren. Zum Auskühlen auf Küchenpapier legen.
7. Während des Frittierens die Ganache für die Füllung vorbereiten. Dazu die Schokolade mit einem Messer zerkleinern. Die Sahne in einem Topf aufkochen und anschließend vom Herd nehmen. 200 g Schokolade zügig unterrühren. Abkühlen lassen und die Masse nach etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie cremig wird.
8. Nachdem die Donuts komplett ausgekühlt sind, die Ganache mithilfe einer großen Spritze oder eines Spritzbeutels mit langer Tülle in die Donuts füllen (von unten oder der Seite). Dazu an mehreren Stellen ansetzen, damit sich die Masse im Donut gut verteilt.
9. Zum Schluss die restlichen 200 g Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Donuts zur Hälfte darin eintauchen. Die karamellisierten Pecannüsse auf dem noch flüssigen Überzug verteilen.

Tipp: Die Donuts können auch problemlos eingefroren werden.