Chocolate Chip Cookie Donut Loaf

Schokolade, knusprige Streusel, eine süße Donut Glaze und eine warme Note von Backgewürz: Dieses Chocolate Chip Cookie Donut Loaf gehört für mich zu den Rezepten, die perfekt in den Herbst passen. Der saftige, intensiv schokoladige Teig macht es wunderbar gemütlich, während die knusprige Oberfläche und die süße Glasur für den besonderen Twist sorgen. Das Rezept lässt sich außerdem ganz einfach vegan zubereiten und ist damit perfekt für einen gemütlichen Herbstnachmittag, zum Kaffee mit Freunden oder einfach für alle, die Schokolade genauso sehr lieben wie ich.

Backzeit Teig: 50 Min
Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: Kastenform
Durchmesser: 27 cm lang

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

SCHOKOSTREUSEL

- ☐ 60 g Mehl
- ☐ 30 g Zucker
- ☐ 15 g brauner Zucker
- ☐ 1 g Salz
- ☐ 25 g Butter
- ☐ 1 g Vanillepaste
- ☐ 45 g Mini-Schokodrops

TEIG

- ☐ 220 g Mehl
- ☐ 10 g Speisestärke
- ☐ 6 g Backpulver
- ☐ 1 g Natron
- ☐ 4 g Salz
- ☐ 1 g Backgewürz
- ☐ 175 g Zucker
- ☐ 80 g neutrales Öl
- ☐ 160 g ungesüßter Joghurt
- ☐ 120 g Milch
- ☐ 10 g Vanillepaste
- ☐ 3 g Apfelessig
- ☐ 120 g Mini-Schokodrops

DONUT-GLASUR

- ☐ 240 g Puderzucker
- ☐ 60 g Milch
- ☐ 5 g Vanillepaste
- ☐ 1 Prise Salz

Zubereitung

1. ZUBEREITUNG DER SCHOKOSTREUSEL

Mehl, Zucker, braunen Zucker und Salz miteinander vermischen. Die kalte Butter und die Vanillepaste dazugeben und mit den Fingern zu unterschiedlich großen Streuseln verarbeiten. Die Mini-Schokodrops unterheben und die Streusel bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. ZUBEREITUNG DES TEIGS

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 27 cm lange Kastenform mit Backpapier auslegen. Zucker, Öl, Joghurt, Milch, Vanillepaste und Apfelessig miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Salz und Backgewürz dazugeben und nur so lange verrühren, bis alles miteinander verbunden ist. Nicht zu lange rühren.

Die Mini-Schokodrops vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und die Oberfläche glatt streichen.

Die gekühlten Zartbitterschokostreusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei ruhig einige größere Streuselstücke erhalten lassen.

3. BACKEN

Den Chocolate Donut Loaf bei 175 °C etwa 50 Minuten backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn die Mitte gesetzt ist und bei der Stäbchenprobe nur noch feuchte Krümel, aber kein flüssiger Teig am Stäbchen hängen bleibt.

Nach dem Backen den Loaf etwa 25 bis 30 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter geben.

4. DONUT-GLASUR

Puderzucker, Milch, Vanillepaste und eine Prise Salz zu einer glatten, leicht fließenden Glasur verrühren.

Sobald der Loaf warm, aber nicht mehr heiß ist, die Glasur gleichmäßig darübergeben.

Den Loaf vollständig auskühlen lassen. Für besonders saubere Schnitte kann er anschließend noch etwa 30 Minuten gekühlt werden.

Mit Liebe gebacken,

Amelie