

Donuts

Mini-Backform & Mini-Kuchenform



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

110 g Mehl
110 g feiner Zucker
1/2 TL Natron
1 Prise Salz
125 ml saure Sahne
50 ml Rapsöl
1 Ei
1/2 EL Milch
170 g Puderzucker
50 ml Milch
1 TL Vanille-Zucker

Für den Teig Mehl, Zucker, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Dann saure Sahne, Rapsöl, Ei und 1/2 EL Milch zügig unterrühren, Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig mit dem Edelstahl-Portionierer oder einem Esslöffel in die Mulden der Donut-Bakform füllen. Die Mulde soll zu zwei Dritteln gefüllt sein.

8-10 Minuten backen bis der Teig bei Druck zurückfedert. Auf dem Kuchengitter in der Form 5 Minuten abkühlen, dann Donuts herauslösen und komplett abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker, Milch und Vanille-Extrakt zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Guss mit dem kleinen Streicher auf die Donuts streichen, nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladenstreuseln oder Kokosflocken bestreuen und fest werden lassen.

Guten Appetit