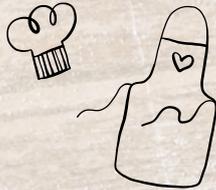


Rezeptkarte Himmlische Mini-Donuts



Zutaten



Teig

250 g Mehl
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker (oder eine Vanilleschote)
250 ml Liter Milch
2 Eier
5 EL Öl (neutral, z.B. Distelöl)
1/2 Pck. Backpulver (am besten Weinsteinbackpulver)
1 Prise Salz

Glasur

ca. 400 g Puderzucker
8 bis 10 EL Joghurt
1/2 TL Zimt

Blech

ca. 1 EL Öl
für das Donutblech

Zubehör / Geräte

Schüssel
Rührgerät mit Knethaken
Esslöffel
Teelöffel
Messbecher
Waage
Backpinsel
Donutblech
kleine Schüssel

So geht's

- ★ alle Teigzutaten mit einem Handrührgerät und Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
- ★ Backofen auf 175 Grad vorheizen
- ★ Donut-Backform mit etwas Öl bestreichen
- ★ Teig mit einem Esslöffel in die Form füllen
- ★ Backform in den Ofen geben und ca. 15 Minuten backen (Umluft), bis sie eine leichte Bräunung bekommen
- ★ vorsichtig auf ein Gitter stürzen oder mit einer Gabel herausheben

Für die Glasur

- ★ Puderzucker mit dem Joghurt verrühren, bis eine noch leicht flüssige Masse entsteht (ggf. mehr Zucker oder Joghurt einrühren)
- ★ mit Zimt würzen
- ★ Donuts auf einer Seite bestreichen oder direkt in die Glasur tauchen
- ★ auf einem Gitter oder Backpapier trocknen lassen

Variante:

Wenn die Kinder eine rosa Glasur möchten, geben sie etwas Erdbeerpüree (oder andere rote Beeren) hinzu, mögen sie eine braune Schokoglasur, geben sie reichlich Kakao dazu. Sie können die Glasur nach Belieben noch weihnachtlicher würzen oder aber eine fruchtige Variante herstellen.

Tipp:

Sie können die Donuts auch in einem Donut-Maker backen, das ist eine Art Waffeleisen mit ringförmigen Vertiefungen.

