

Damini's Donuts



Auf der nächsten Seite findest du das Rezept für diese süße Leckerei!

Zum Sammeln!
Deine Lieblings-Rezepte

Lissy PONY Rezepte

REZEPT

PORTIONEN: 6 Donuts
ARBEITSZEIT: 30 Min.
KÜHLZEIT: 1 Std.
SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆
MAG ICH: ♥♥♥♥♥



DAS BRAUCHST DU:

Für den Teig:
• 100g Zucker • 60g Butter • 60ml Öl • 2 Eier
• 2 TL Backpulver • 250g Mehl • 250ml Milch

Für die Verzierung:
• 220g Puderzucker • 4 EL Wasser
• Lebensmittelfarbe • Zuckerstreusel

Außerdem:
Donut-Form, ausgeschnittene Online-Vorlagen

- 1 Zuerst vermengst du **Zucker, Butter** und **Öl** miteinander. Gib dann die beiden **Eier** hinzu und rühre alles kräftig um.
- 2 Jetzt mischst du das **Backpulver** unter das **Mehl** und fügst es der Teigmasse hinzu. Rühre danach die **Milch** unter.
- 3 Fülle den **Teig** gleichmäßig in die **Donut-Form**. Dann kommt alles für **15 Minuten** bei **180 Grad** (Ober-/Unterhitze) in den Backofen.
- 4 Für den **Zuckerguss** siebst du nun **Puderzucker** in eine **kleine Schüssel**. Gib unter ständigem Rühren langsam das **Wasser** hinzu. Färbe den Zuckerguss mit einem Tropfen **Lebensmittelfarbe** deiner Wahl ein.
- 5 Zum Schluss bestreichst du die **abgekühlten Donuts** mit dem **bunten Guss** und verteilst darauf die **Zuckerstreusel**.
- 6 Klebe die **ausgeschnittenen Vorlagen** auf Tonpapier. Danach befestigst du sie an einem kurzen Holzstäbchen und steckst sie in die Donuts.

Notizen:

Lass dir beim Backen von einem Erwachsenen helfen.

Fertig!

VORLAGEN
Drucke dir die **Kristall-Vorlagen** online aus!