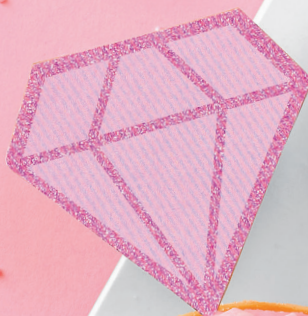


Damini's Donuts



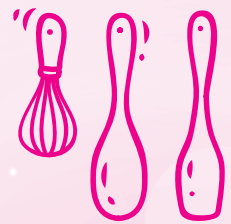
Zum Sammeln!
Deine Lieblings-
Lissy PONY
Rezepte



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



REZEPT



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

PORTIONEN: 6 Donuts

ARBEITSZEIT: 30 Min.

KÜHLZEIT: 1 Std.

SCHWIERIGKEIT: ★★☆☆☆

MAG ICH: ♥♥♥♥♥



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.

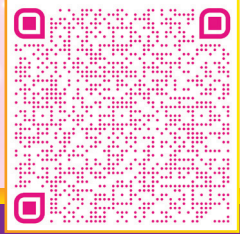
Lass dir beim Backen von einem Erwachsenen helfen.

Fertig!



VORLAGEN

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



Notizen:



Deine Vorlagen



Schneide diese Vorlagen aus und klebe sie auf Tonpapier. So sind sie stabiler.
Danach befestigst du sie an einem kurzen Holzstäbchen.

Tipp:

Betupfe die Linien
der Kristalle mit
Kleber und streue
etwas Glitzerpulver
darüber.

