



HOF VAN SAKSEN

# Donuts

**Köstliche Donuts mit verschiedenen Verzierungen.**

*Welche Zutaten benötigt man für 6 Donuts?*

## **Zutaten für die Teigmischung**

- 35 g feiner Kristallzucker
- 5 g Vanillezucker
- Ein kleines Ei (etwa 30 g)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Buttermilch
- 75 g selbsttreibendes Mehl
- Eine Prise Zimt

## **Zutaten für die Glasur**

- 200 g Puderzucker
- 2 bis 3 Esslöffel Milch
- Lebensmittelfarbe (Gel), beispielsweise von Dr. Oetker

## **Zutaten für die Dekoration**

- Silberperlen
- Karamellwürfel
- Mini Marshmallows
- Smarties
- Andere Zuckerstreusel

## **Benötigtes Geschirr und Geräte**

- Donut-Backform mit einem Durchmesser von etwa 6 bis 7 cm
- Teigschüssel
- Schneebeesen
- Löffel



*Und so geht's!*

## **Donuts**

1. Den Backofen auf 180 °C vorwärmen.
2. Mit einem Schneebeesen den Kristallzucker, den Vanillezucker und das Ei zu einem leichten Teig verrühren.
3. Nun das Öl und die Buttermilch zugeben und gut umrühren.
4. Zum Schluss das Mehl und eine Prise Zimt dazugeben. Alles gut umrühren, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht.
5. Etwas Öl in die Backform geben und die Donut-Fächer zu drei Viertel mit dem Teig füllen. Die Mitte der Donut-Form ist noch sichtbar.
6. Die Donuts im Ofen ca. 5 Minuten backen. Mit einem Spieß oder Holzstäbchen überprüfen, ob die Donuts fertig sind. Wenn beim Einstecken nichts am Spieß/Stäbchen kleben bleibt, sind die Donuts fertig.
7. Die Donuts gut auskühlen lassen.

## **Die Glasur**

1. Puderzucker und Milch in einer Schüssel mischen und je nach Wunsch ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazugeben. Für verschiedenfarbige Donuts einfach die weiße Glasur auf mehrere Schüsseln verteilen und jeweils verschiedene Farben hinzufügen.
2. Die Glasur mit einem Löffel über die Donuts gießen.
3. Die Donuts mit leckerem Zuckerstreusel verzieren.

*Und jetzt: schlemmen!*

