



Donuts selberrnachen



Rezeptinfo

Zutaten für 25 Donuts

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 535 kJ, 128 kcal, 21,4 g Kohlenhydrate, 1,78 g Eiweiß, 3,91 g Fett, 25,9 mg Cholesterin, 2,85 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Traditionell werden Donuts in heißem Fett ausgebacken, wir haben aber eine viel einfachere Methode für euch. Wir haben unsere süßen Mini-Donuts in einem praktischen Donut-Maker zubereitet und damit ganz viele kleine Donuts auf einmal gebacken. Von Donuts können wir nämlich nie genug bekommen! Mit einer bunten Zuckerglasur sehen die Donuts dann nicht nur super hübsch aus, sondern schmecken auch einfach nur köstlich. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Donutmaker schon mal einschalten, damit er genug Zeit zum Vorheizen hat. Dann die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zimt vermischen. Anschließend kannst du abwechselnd Crème fraîche, das Öl und die Mehl-Mischung unter die Eier rühren.

Step 2:

Nun den Teig in einen Gefrierbeutel geben und die Spitze des Beutels abschneiden. Die Donut-Mulden mit Öl einpinseln und den Teig hinein spritzen. Die Mulden nicht zu voll machen – sonst laufen die Donuts über. Den Deckel schließen und die Donuts goldbraun backen.

Step 3:

Anschließend kannst du Donuts vorsichtig aus der Form lösen, abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Glasur anrühren: Dazu den Puderzucker zusammen mit dem Zitronensaft und der Lebensmittelfarbe zu einem recht dickflüssigen Guss anrühren. Dann auf die Donuts streichen und mit Streuseln verzieren.

Zutaten

Menge

2	Eier
120 g	Zucker
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
½ TL	Zimt
1 Prise	Salz
200 g	Crème fraîche
3 EL	Öl
200 g	Puderzucker
4 EL	Zitronensaft
	einige Tropfen Lebensmittelfarbe
	bunte Streusel