Donuts

in der Donut-Backform

Das brauchst du dafür:

- 125 ml Milch
- 75 g weiche Butter
- 1 großes Ei
- 70 g Zucker
- 220 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- Verzierung nach Belieben

So wird´s gemacht:

Den Backofen auf **180 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.**
Donut Backform ein bisschen einfetten.

Mit dem Handrührgerät:

- Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei zugeben und ebenfalls gut unterrühren . Das Mehl , Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unter die flüssigen Zutaten rühren.
- Nun den Teig in die Garnierspritze „easy“ füllen und 2/3 voll kreisförmig in die Donut Vertiefung spritzen.

Mit dem Teigmischer:

- Erst die flüssigen Zutaten hineingeben und dann nach und nach das Mehl/ Backpulver / Zucker - Salz Gemisch dazugeben und so oft pumpen bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Auf Stufe 3 diesen dann in die jeweiligen Mulden füllen.

In den vorgeheizten Backofen etwas **10 – 12 Min**. backen.
Die Donuts sollten noch sehr hell sein, sonst werden sie trocken.
Aus den Ofen nehmen und auf das Auskühlgitter stürzen.
Noch lauwarm je nach Wunsch verzieren .

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de