

Donuts

24 Donuts

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Backzeit: ca 12 Minuten

Zutaten:

125g Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250g Mehl
1 ½ TL Backpulver
200g Sahne
100g Mineralwasser



www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen
 - 37°C 3 Minuten Stufe 3
 - Im Teigmischer &- spender Butter zunächst schmelzen
- Sahne, Mineralwasser, Mehl und Backpulver hinzugeben
 - 20 Sekunden Stufe 3
- Teig in die gefettete Donutform füllen und backen

- Nach dem Backen sofort stürzen und je nach Geschmack mit Zuckerglasur, Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen und servieren
- Die Donuts schmecken sowohl warm als auch kalt