



VEGETARISCH



10 STÜCK



3 H

GLASIERTE MINI-DONUTS

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- **180 g** Mehl
- **3 Prisen** Salz
- **50 g** Zucker
- **1 TL** Trockenhefe
- **75 g** weiche Butter
- **1.5 dl** Milch
- **1** Ei
- **½** Bio-Zitronenschale
- **1** Mini-Donutsform

FÜR DAS TOPPING

- **200 g**
weisse Schokolade

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Erdbeerscheiben (gefriergetrocknet)
- Himbeeren (gefriergetrocknet)
- Streusel (in verschiedenen Farben)
- Oreo
- Yogurette

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe vermischen. Die weiche Butter, Milch, Ei und Zitronenschale dazugeben und mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten rühren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form einfetten.

Den Teig in die Form füllen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen. In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten backen. Donuts aus der Form herausnehmen, abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Die weisse Schokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen. Donuts ganz in die flüssige Schokolade tunken und dekorieren. Die Glasur vollständig trocknen lassen.

