



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** Butter, weich
- **1.5 dl** Milch
- **1** Ei
- **1** Bio-Zitrone, nur 0.5 abgeriebene Schale

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 etwa 2 Minuten rühren.

Den Teig in die eingefetteten Formen füllen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Dann in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten backen. Donuts aus den Formen herausnehmen, abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

In einem Wasserbad die weisse Schokolade langsam schmelzen lassen. Die Donuts ganz in die flüssige Schokoladen tunken und mit Süßigkeiten dekorieren. Die Glasur vollständig trocknen lassen.

