



Donuts aus Kuchenteig

Kuchenteig für etwa 12 Donuts aus der Donutform:

2 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
50 g Butter
100 ml Milch
1 EL Rum
220 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver

z.B. Punschglasur, Zuckerstreusel

Die Eier werden mit der Prise Salz schaumig geschlagen. Nach und nach den Zucker hinzufügen. Die zimmerwarme Butter in die Mischung rühren. Nun kommt die Milch mit dem Rum zum Teig.

Wenn die Masse schön sämig ist, wird das mit Backpulver gemischte Mehl hinzugefügt.

Der Teig wird in Silikondonutsförmchen aufgeteilt und etwa 15 Minuten bei 180°C. Nach dem Backen die Donuts in der Form auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Glasur und Streusel dekorieren.

Hier kann man je nach Lust und Laune zu Schokoladenglasur oder auch Zuckerglasur greifen.

