

Mini Donuts

25 - 30 stk.



Op til 20 Min.



Donut kan staves både donut og doughnut, men lige meget hvordan du staver det, så smager de fantastisk! Disse små donuts bages i en mini donutmaskine og man undgår altså at stå med kogende olie, derfor er de også perfekte at bage sammen med børn.

1 Donutdej med kanel:

Tænd donutmaskinen, så den er varm, når dejen er klar.

Kom sukker, æg og vaniljesukker i en skål og rør det sammen, rør herefter olien i. Bland hvedemel, bagepulver og kanelsukker sammen og sigt det i dejen. Tilsæt mælk og rør det hele godt sammen, til dejen er glat og ensartet.

Kom dejen i en sprøjtepose og klip et lille hul i enden. Fordel dejen i donutmaskinen, helt til op kanten af hver donutform. Luk låget (alt afhængigt af typen af maskine, kan det være maskinen skal drejes, så formene bliver vendt på hovedet, men det er ikke alle maskiner der kan det), bag dem i 2 minutter og tag dem herefter forsigtigt ud af maskinen, brug evt. et lille træspyd til at få kagerne fri. Gentag indtil al dejen er bagt.

Lad kagerne køle helt af.

Ingredienser:

Redskaber:

mini donut maskine
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Donutdej:

100 g sukker
2 æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 dl smagsneutral olie fx raps- eller solsikkeolie
175 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
75 ml sødmælk

Glasur:

150 g flormelis
20 ml vand
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
Dr. Oetker Concentrated Pink Colour
Dr. Oetker Concentrated Violet Colour
Dr. Oetker Concentrated Black Colour
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
Dr. Oetker Queen Mix
Dr. Oetker Ocean Mix



② **Glasur:**

Rør flormelis sammen med vand til glasuren får en ensartet konsistens, glasuren skal være lidt tyk, juster med vand efter behov. Fordel glasuren i skåle, og farv med de ønskede Concentrated Colours.

Fordel de forskellige glasurer i sprøjteposer. Klip et lille hul og sprøjt lidt glasur på hver donut. Pynt med krymmel imens glasuren stadig er våd.

