



Herz-Donuts

Mit Liebe gemacht: Diese besonderen Donuts erobern Bauch und Herz. Perfekt für jede Party und auch für zwischendurch.

EAT ME!

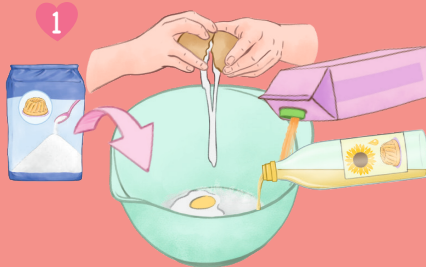


Das brauchst du:

50 g Zucker
2 Eier
125 ml Sonnenblumen-Öl
125 ml Orangensaft
200 g Mehl
1 TL Backpulver
60 g Puderzucker
Streusel

Für 12 Donuts

So gehts:



Gib Zucker, Eier, Öl und Orangensaft in eine Schüssel.



Verrühre alles gut miteinander.

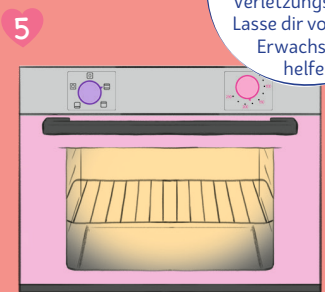
Achtung!
Beim Umgang mit dem heißen Backofen – Verletzungsgefahr! Lasse dir von einem Erwachsenen helfen.



Füge Mehl und Backpulver hinzu.



Vermenge die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig.

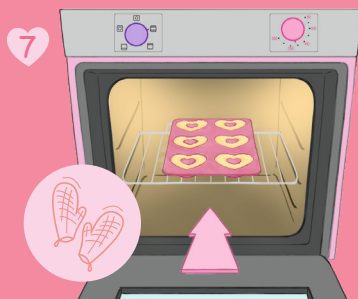


Heize den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vor.

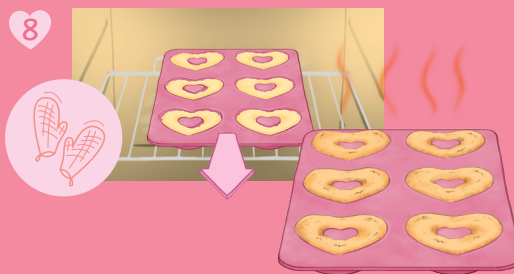
Mit dem **Herz-Donut-Backset** von TOPModel bringst du deine Donuts in die besonders süße Herz-Form.



Verteile den Teig (nicht randvoll!) in der Backform.



Backe die Donuts für 12–15 Minuten im Ofen.



Hole sie (mit Ofenhandschuhen) heraus und lasse sie ca. 20 Minuten in der Form abkühlen.

Tipp:

Du hast keine Donut-Form zu Hause? Dann fülle den Teig in eine normale Muffinform (jeweils zu ca. 2/3 voll) und backe ihn für ca. 18–20 Minuten bei 180 °C.



Löse die abgekühlten Donuts aus der Form.



Gib für den Zuckerguss nach und nach ca. 2 Teelöffel Orangensaft oder Wasser zum Puderzucker.



Bestreiche die Donuts mit Zuckerguss und verziere sie mit bunten Streuseln.

Unsere Donuts haben wir mit einem Mix von Superstreusel dekoriert. Ca. 7,90 €

