

Donuts aus Biskuitteig

Zutaten

Zutaten

2 Eier
90 g Rohrohrzucker
100 g Dinkelmehl Typ 630
70 g Butter zerlassen
5 g Weinsteinpulver
16 ml Milch lauwarm

Außerdem

Puderzucker
etwas Wasser
etwas natürliche Lebensmittelfarbe rosa
Zuckerdekor



Zubereitung

1. Eier mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen.
2. Lauwarme Milch und zerlassene Butter langsam dazu geben.
3. Mehl mit Weinsteinpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben.
4. Teig in die Donutform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.
5. Die fertigen Donuts aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.
6. Aus Puderzucker, Wasser und Lebensmittelfarbe (nach Belieben) einen Zuckerguss anrühren. Auf den Donuts verteilen und mit Zuckerdekor dekorieren.