

Galaxy Donuts

6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

120 g Zucker
1 Ei (Größe M)
3 EL Speiseöl
120 ml Milch
1 Prise Salz
180 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Lebensmittelfarbe in Gelform lila,
blau, schwarz
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Sandmasse:

Zucker mit Ei mit dem Handmixer (Rührbesen) schaumig aufschlagen. Öl mit Milch und Salz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel verrühren.

2 Die Masse in ein befettetes, bemehltes Donutsblech füllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erwärmte Zuckerglasur in eine kleine Schüssel füllen und Lebensmittelfarben schwarz, blau und lila mit einem Zahnstocher darin verteilen. Die erkalteten Donuts kurz eintauchen, auf ein Kuchengitter geben und mit Streudekor bestreuen.