



Kleine Donut Cake Pops selber machen

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Donuts

Für die Donuts

75 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
220 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
150 ml Milch
1 Teelöffel Vanillearoma

Zum Dekorieren

400 g Vollmilchkuvertüre
200 g Weiße Kuvertüre
Streusel nach Belieben

Besonderes Zubehör

1 Donutform für kleine Donuts
18 Lollistiele

Donuts an sich sind ja schon köstlich. Klein, niedlich und am Stiel sind sie nicht nur unwiderstehlich lecker, sondern auch ein richtiger Hingucker. Besonders praktisch: Mit einer Donutform werden die Donuts gebacken statt frittiert und sind viel weniger fettig.

- 1 -

Backen auf 180 °C vorheizen. Donutblech einfetten.

- 2 -

Butter mit Ei und Vanillearoma cremig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker miteinander vermischen. Abwechselnd mit Milch unter die Buttermasse rühren.

- 3 -

Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die Mulden der Donutform geben, sie sollten zu 2/3 gefüllt sein. Donuts im heißen Ofen 11 - 13 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Vollmilchkuvertüre schmelzen. Lollistiele 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Donuts stecken, 15 Minuten kaltstellen.

- 5 -

Donuts nacheinander in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. Lollistiele in einen Cake Pop Ständer oder in ein Stück Steckschaum stecken, 15 Minuten kaltstellen.

- 6 -

Weißer Kuvertüre schmelzen. Mit einem kleinen Löffel etwas weiße Kuvertüre um die Donutlöcher geben und nach außen hin verlaufen lassen. Mit Streuseln dekorieren.