

3 mal lecker: Classic Donuts mit dreierlei Toppings

VORBEREITEN

100
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Donuts

Für die Donuts

1 Grundrezept Donuts

Für das Zimt-Zucker Topping

80 g Butter

1 1/2 Teelöffel Zimt

150 g Zucker

Für die Erdbeer-Rhabarber Glasur

200 g Puderzucker

4 Esslöffel Rhabersaft

2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe (optional)

6 Erdbeeren

Für das Kokos-Topping

200 g Puderzucker

3 Esslöffel Kokosmilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

200 g Kokosraspeln

Mach einen einfachen Donut zu deinem Lieblingskringel! Wie das geht? Indem du ihn mit deinem allerliebsten Topping veredelst.

Du bist ein Zimt-Junkie? Dann wälz' deinen Donut doch

mal in einer ordentlichen Portion Zimt und Zucker. Coco Loco ist dein Lebensmotto? Dann ist das Kokos-Topping genau das Richtige für dich. Oder brauchst du mal ein bisschen Farbe? Wie wär's dann mit der knallpinken Rhabarberglasur?

Ach, es gibt unendlich viele Möglichkeiten deinen Donut aufzupeppen. Drei davon stellen wir dir hier vor.

- 1 -

Grundteig für die Donuts zubereiten und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Teig ausrollen und Donuts ausstechen. Erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 3 -

Donuts frittieren und abkühlen lassen.

Zimt-Zucker Topping

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Zucker und Zimt miteinander vermengen. Donuts komplett in der Butter tunken und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Erdbeer-Rhabarber Glasur

Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Puderzucker mit Rhabersaft glattrühren. Für mehr Farbe kannst du noch 1 - 2 Tropfen Lebensmittelfarbe in den Guss rühren. Donuts mit der oberen Hälfte in den Zuckerguss tunken, mit 2 Erdbeerhälften dekorieren und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

Kokos-Topping

Puderzucker mit Kokosmilch und Vanilleextrakt glattrühren. Donuts komplett in Zuckerguss tunken, in

3 mal lecker: Classic Donuts mit dreierlei Toppings

Kokosraspeln wälzen und auf einem Kuchengitter aushärten lassen.