

Paradiescreme Donuts

Zutaten für 12 Donuts:

125 ml Milch

2 Eier

75 g Zucker

85 g Rapsöl

1 Prise Salz

1 Pck. Paradiescreme nach Wahl

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Optional backfeste Schokodrops

Streusel

Schokoglasur



Zubereitung :

Milch mit Eiern und Zucker sowie dem Salz aufschlagen, Öl und Paradiescreme unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Donutmulden einfetten und den Teig gleichmäßig in allen Mulden verteilen. Die Mulden sollten ca. $\frac{3}{4}$ gefüllt sein.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Donuts 12 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

Kurz in der Form abkühlen lassen und dann stürzen.

Abkühlen lassen und mit Schoko- oder Puderzuckerglasur und Streuseln nach Wahl dekorieren.

