Mini Donuts

Ursprünglich war ich auf der Suche nach Rezepten für schnelle Cake Pops. Dabei kam natürlich irgendwann auch ein Cake Pop Maker ins Spiel mit all seinen „Vorteilen“. Allen voran die Tatsache, dass in diesem Gerät ein ganz normaler Rührkuchenteig direkt zu kleinen Bällchen gebacken wird und dadurch viel Arbeit und Kalorien spart.

Das erinnerte mich an meinen Mini Donut Maker, den ich ja unbedingt vor einigen Jahren haben mußte aber nie wirklich gebraucht habe – der ein oder andere kennt dieses Phänomen sicherlich auch !!!

Als ich bei „Wolkenfees Küchenwerkstatt“ auf ein Rezept für Mini Amerikaner gestoßen bin kam dann eins zum anderen.

Fü

r ca. 35 Stück :

100 gr weiche Butter

100 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Pa. Vanillepuddingpulver

7 EL Milch

250 gr Mehl

1/2 Pä. Backpulver

250 gr. Puderzucker

1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

nach Belieben bunte Zuckerperlen, Kuvertüre, etc. zum Verzieren

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Vanillinzucker, Eier, Salz und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Das Vanillepuddingpulver mit Milch glattrühren und unter den Teig mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, unter den Teig heben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Mit zwei Teelöffeln den Teig portionsweise in den Donutmaker füllen und gemäß Gerätebeschreibung abbacken.

Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einem weißen Guß verrühren. Wer mag kann mit einem Tropfen Lebensmittelfarbe für noch mehr Abwechslung sorgen.

Die abgekühlten Donuts mit Zuckerguß bestreichen und direkt bunte Zuckerperlchen darüber streuen.

Nett verpackt sind diese kleinen, saftigen Kringel auch ein nettes Mitbringsel für Kinder.

Luftdicht in einer Blechdose verpackt – wobei die einzelnen Lagen mit Butterbrotpapier getrennt werden sollten – sind sie auch gut 2 Tage haltbar.