

Ofen-Donuts

Zutaten:

210 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

etwas Muskatnuss

1 Prise Zimt

1 Ei

120 g Zucker

70 g Pflanzenöl

180 ml Milch



Zum Verzieren

150 g feinsten Zucker

1 TL Zimt

100 g Butter, geschmolzen

Variante:

Natürlich könnt ihr die Donuts auch mit Kuvertüre überziehen und verzieren. Sehr lecker ist es auch wenn man den Zimt im Teig durch Tonkabohne ersetzt.

So wird es gemacht.

Heizt den Ofen auf 180° C Umluft vor und fettet ein Donutsblech gut ein.

Vermischt die trockenen Zutaten miteinander. In einer zweiten Rührschüssel vermischt ihr Ei, Zucker, Öl und Milch miteinander. Nun

gebt ihr das Mehlgemisch dazu und vermischt noch einmal alles zu einem glatten Teig.

Diesen füllt ihr nun in das Donutsblech (Achtung! Er geht ordentlich auf!) und stellt dieses für ca. 20 - 25 Minuten in den Ofen.

Vermischt Zimt und Zucker miteinander und schmelzt die Butter.

Kommen die Donuts aus dem Ofen werden sie direkt einmal in die Butter getaucht und dann im Zucker gewendet.

Im Anschluss lasst ihr sie auf einem Kuchengitter auskühlen oder esst sie direkt lauwarm