

Donuts

Teig:

30 g Butter, flüssig
30 g Öl
50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
140 g Weizenmehl 550
1 TL Backpulver
125 ml Milch



Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer- und Spender einfüllen danach den Puderzucker und zuletzt das Mehl mit Backpulver. Mixen bis alles vermengt ist und direkt in die Form portionieren. Die Abgabemenge kann dabei in drei Stufen angepasst werden. Donuts 15 min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Verwendete Produkte: Teigmischer- und Spender, Donut-Backform, Mini-Servierheber, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN