

Donuts uit de oven

12 - 14 stukken



eenvoudig

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor de donuts:**

125 ml melk
100 g boter
250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Gist
50 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
1 ei

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur
1 verpakking Dr. Oetker
Kleurstoffen
1 verpakking Dr. Oetker
Chocoladestiften

- 1** Verwarm de melk en smelt de boter (of margarine) erin. Laat het geheel wat afkoelen (tot lauwwarm) en vermeng met de andere ingrediënten voor het deeg.
- 2** Dek het deeg af en laat het op een warme plaats rijzen totdat het zichtbaar is vergroot.
Vet ondertussen de bakplaat in en warm de oven voor.

Elektrische oven: 200 °C**Heteluchtoven: 180 °C**

- 3** Bestrooi het gerezen deeg licht met bloem, haal het uit de kom, kneed nogmaals kort op het werkblad en rol het uit. Steek eerst met een kom verschillende rondjes uit. Gebruik vervolgens een klein glaasje om de middelste rondjes uit te steken. Het overgebleven deeg kan je terug samen kneden en uitrollen om er nog meer donuts uit te steken. Leg de donuts op de ingevette bakplaat.
Leg de bakplaat op het rooster in de oven.

Plaats in de oven: In het midden**Baktijd: 12 minuten**

Laat de donuts na het bakken afkoelen op een rooster.



Dr. Oetker n.v

- 4 Verdeel het opgewarmde glazuur in kleine kommen en kleur dit telkens met een andere kleur. Dompel de donuts hierin en versier ze met de chocoladestiften of andere suikerdecoratie.

