

Glitter Me Up Donut

ongeveer 20 stukken



enige ervaring gewenst

tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de donuts:

500 g bloem
70 g bruine suiker
1 koffiel. zout
7 g Dr. Oetker Gist
120 g zachte boter
2 eieren
160 ml water warm

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur
1 zakje Dr. Oetker Chocoladeglazuur
poedersuiker
1 Dr. Oetker Glamour Mix

1 Voor de donuts:

Vermeng in de keukenmachine de bloem, suiker, zout, gist, boter, eieren en water tot je een plakkerig deeg krijgt. Laat het deeg op een warme plaats 1 uur rijzen in een kom die je lichtjes ingevet hebt met olijfolie en bedekt met cellofaan.

- 2 Haal het donutdeeg uit de kom (het moet in volume verdubbeld zijn) en leg op een met bloem bestoven werkblad. Bestrooi het deeg met bloem en rol uit tot een dikte van ongeveer 1,5 centimeter. Haal een donutvorm telkens eerst door de bloem en steek er dan de vormpjes (met een gat!) uit. Frituur de donuts aan beide kanten 2 minuten aan 160°C en laat ze afkoelen op een keukenpapiertje.

3 Voor de versiering:

Verwarm het Gebaksglazuur en Chocoladeglazuur zoals aangegeven op de verpakking. Giet ze elk in een kom.

- 4 Zodra de donuts zijn afgekoeld, dip je de gladste kant in het glazuur en draai je hem een beetje om ervoor te zorgen dat hij gelijkmatig is bedekt. Laat het overtollige glazuur over de kom druppelen en leg de donuts op een rooster. Bestrooi de donuts met de Dr. Oetker Glamour Mix. Ze kunnen het beste worden gegeten op de dag dat ze worden gemaakt. Bewaar ze maximum 24 uur in een luchtdichte verpakking.