

Donuts med glasyr

Recept på donuts eller munkar som du enkelt bakar i ugnen i en donutsplåt.

12 styck



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3 dl vetemjöl
1 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 st apelsiner skal från ½ apelsin
1 tsk kardemumma
0,5 tsk salt
1 st ägg
1,5 dl mjölk
25 g smält smör

Dekoration:

50 g smält smör
1 st Kristyr vit eller rosa eller mörk choklad
Dr. Oetker Frystorkade hallon eller jordgubbar
cirka 4 - 6 msk Dr. Oetker Dekorationshjärtan eller annat valfritt strössel

1 Värm ugnen till 200 grader. Smöra en donutsplåt med plats för 12 donuts. Blanda samman alla torra ingredienser. Blanda i en annan skål ägg, mjölk och smör. Sila mjölblandningen ner i äggmjölken. Blanda till en jämn smet. Fördela smeten i formarna. Grädda munkarna i mitten av ugnen i ca 8 minuter. Pensla de heta munkarna med smält smör.

2 **Dekoration:**
Töm kristyrtuben i en skål alt. bryt choklad i bitar i en skål. Smält i micron några sekunder till en jämn och slät glasyr. Doppa munkarna på ena sidan i glasyren. Dekorera genast med frystorkade bär eller strössel. Låt stelna.