



KÜCHEN DEERN

sweckf nich. giff dat nich

ZUTATEN

- Donut Teigreste (eine Hand voll),
- Glasur-Reste
- Streusel
- 15 Lollistiele oder 5 Schaschlikspieße
- 300g Kokosfett/ Butterschmalz

REZEPT: MINI DONUTS UND DONUT-POPS

1. Teig wahlweise in 15 Stücke teilen, zu Bällen rollen und auf Lollistiele spießen oder Teig ausrollen und mit einem kleinen Glas und der Rückseite einer Spritztülle zu kleinen Donuts ausstechen
2. Bälle bzw. Donuts 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen
3. Kokosfett bzw. Butterschmalz in einem hohen Topf heiß werden lassen und Donut-Pops bzw. Mini Donuts goldgelb frittieren
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Glasurresten (am Leckersten: Schoko!) und Streuseln verzieren

REICHT FÜR 15 STÜCK
 DAUERT 2 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

sweckf nich. giff dat nich

