

Mit diesem Rezept könnt Ihr 12 herzige Mini Donuts backen.

Zutaten:

100g Magerquark

80g Zucker

4 EL Öl

200ml Milch

200g Mehl

1 Pck Backpulver

1 Pise Salz



das abgeriebene und der Saft einer Zitrone alternativ Kakaopulver

Zubereitung:

1. Verrühre den Magerquark mit dem Zucker , dem Vanillezucker, der abgeriebenen und dem Saft der Zitrone alternativ Kakaopulver, der Milch, dem Öl und dem Salz zu einer glatten Masse verrühren.
2. Im nächsten Schritt das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und unterheben. Sollte der Teig zu fest sein, kann man noch etwas Milch hinzugeben. Wir haben noch 30ml hinzugegeben.
3. Das Blech fetten und den Teig mit dem Spritzbeutel oder Löffel in die Vertiefung des Donut-Backbleches aufteilen. Nur 2/3 füllen, da sich die Masse beim Backen noch etwas aufgeht.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (180°C Umluft) ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.
5. Nach dem Abkühlen können die Donuts mit einer Puderzuckerglasur überziehen mit Zitronen- oder Limettenschalenabrieb bzw. Schokoladenglasur verzieren. Man

kann Sie auch ganz nach belieben mit einer feinen Spritztülle mit Pudding oder Gelee füllen.

Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim Ausprobieren!

Liebe Grüsse, Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: www.makeurcake.ch/blog
Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf **Facebook**.