

# Donuts mit Zuckerglasur

Das Rezept für die köstlichen Donuts mit Zuckerglasur ist für das Backen im Donut-Maker vorgesehen und braucht nicht viel Zeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
140 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 ml	Milch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
6 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Die **Donuts mit Zuckerglasur** lassen sich leicht zubereiten und sind der absolute Hit auf einer Geburtstagsfeier. Backpulver in Mehl einsieben. Zucker und Vanillezucker gemeinsam mit Milch, Eiern, etwas Salz und Öl vermengen. Alles miteinander zu einem homogenen Teig verrühren.
2. Den glatten Teig in den Donut-Maker füllen und bis zu 4 Minuten backen. Die fertigen Donuts in die Zuckerglasur tunken oder mit Kristallzucker bestreuen.

## Tipp

Dieser US amerikanische Klassiker der Donuts mit Zuckerglasur lässt sich als Dessert, auf Partys und zum gemütlichen Kaffee servieren.