

## Schnelle Donut-Raupe

Das Rezept für die schnelle Donut-Raupe ist ein Renner auf jedem Kindergeburtstag. Und sie ist schnell gemacht, wenn mal wieder die Zeit im Nacken sitzt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

Nach Belieben	Donuts (mit und ohne Glasur)
2 Stk.	Schokoladenstäbchen (für die Fühler)
1 Packung	Dragierte Erdnüsse (bunt)

### Zubereitung

1. Für die **schnelle Donut-Raupe** die Donuts einmal senkrecht in der Mitte teilen.
2. Dann in eine Donut-Hälfte zwei dragierte Erdnüsse für die Augen der Raupe stecken.
3. Danach noch 2 Schokoladenstäbchen als Fühler in die gleiche Donut-Hälfte oben hereinstecken.
4. Nun alle Donut-Hälften mit der Schnittfläche nach unten, aneinandergereiht auf eine Servierplatte setzen.
5. Letztendlich an jeden zweiten Donut (links und rechts) je 2 dragierte Erdnüsse als Füße anlegen.

## **Tipp**

Für die schnelle Donut-Raupe kann man beliebig viele Donuts verwenden und am besten mit 2 verschiedensten Glasuren. Je bunter die Raupe hinterher aussieht, desto mehr wird sie auf der Kaffeetafel zum Hingucker.