

Donitsit marja- tai suklaakuorrutteella

Ihanat donitsit uunissa. Donitsien kuorrute valmistuu helposti uusien Icing & Frosting -kuorrutejauheiden avulla.

12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

2,5 dl vehnä jauhoja
1 dl sokeria
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 tl kardemummaa
0,25 tl suolaa
0,5 dl rypsiöljyä
1 dl piimää
1 kpl kananmuna

Marjakuorrute:

1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting
Berry Fantasy -kuorrutetta
40 ml vettä
Dr. Oetker Queen mix -
koristerakeita

Suklaakuorrute:

1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting
Choco Dreams -kuorrutetta
50 ml kahvia
Dr. Oetker Ocean Mix -
koristerakeita

Pohja:

Sekoita kulhossa vehnä jauhot, sokeri, leivinjauhe, sooda, vaniljasokeri, kardemumma ja suola. Lisää öljy, piimä ja kananmuna, ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Siirrä taikina pursotinpussiin ja pursota tasaisesti voidellun donitsipellin syvennyksiin. Paista 200 asteessa noin 7 minuuttia. Irrota donitsit vuoasta ja anna jäähtyä.

Kuorrutteet:

Sekoita kuorrutejauhe ja vesi tai kahvi. Vatkaa 2 minuuttia. Kasta donitsit noin puoleenväliin asti kuorrutteeseen ja viimeistelemme koristerakeilla. Anna kuorrutteen asettua noin 30 minuuttia ja tarjoile.