

Superhero donitsit

Ota lapset mukaan keittiöön ja kokkaa uunissa paistettavia donitseja. Taikinakin syntyy sukkelasti ilman vatkaista, sekoittamalla kaikki aineet kulhossa.

noin 15 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

3 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,5 dl fariinisokeria
0,5 dl sokeria
1 kpl kananmunaa
1,25 dl maustamatonta jogurttia (paksua, turkkilaista)
1 dl maitoa (mieluiten täysmaitoa)
1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
3 rkl voita sulatettuna

Kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips milk
100 g valkosuklaata
Dr. Oetker Vaaleanpunaista Sokerikuorrutetta (vaihtoehto suklaalle)
Dr. Oetker koristerakeita Super Hero

1 Taikina:

Yhdistä jauhot, leivinjauhe, suola ja sokerit keskenään. Vatkaa munan rakenne haarukalla rikki. Lisää se jauhoseokseen jogurtin, maidon, sitruuna-aromin ja voisulan kanssa. Älä vatkaa liikaa, ettei donitseista tule sitkeitä.

2 Annostele taikina donitsipellin voideltuihin koloihin. Siisteimmän lopputuloksen saat pursottamalla taikinän massapussista.

3 Paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Älä paista liikaa, ettei donitseista tule kuivia. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

4 Kuorrutus ja koristelu:

Koristele sulatetulla Dr Oetker chocolate chipseillä. Voit sulattaa sulkaarakeet omassa pussissaan vesihautteessa tai mikrossa kaatamalla rakeet mikroastiaan. Voit käyttää myös Dr. Oetker sokerikuorrutetta. Tyhjännä tuubi pieneen kulhoon ja kuumenna kuorrutetta hetki mikrossa. Kasta donitsit toiselta puoleltaan sulaan suklaaseen tai sokerikuorruteeseen. Viimeistele ripottelemalla päälle Super hero -koristerakeita.