



## MONSTERDONUTS



Du brauchst:

### Küchenmaterialien:

Donutblech, Löffel, Rührschüssel,  
Rührgerät, Messbecher,  
eine Waage oder ein großes Glas,  
Haarsieb Gabel, Rührgerät

### Für den Teig:

- 2 Eier
- 4-5 EL l Zucker (entspricht ca. 50g Zucker)
- ½ Glas Milch (entspricht ca. 100ml)
- 4 EL Öl
- Prise Salz
- 1 großes Glas Mehl (entspricht ca. 200g)
- 2 TL Backpulver (gestrichen)

### Für die Glasur:

- 1 großes Glas Tiefkühlhimbeeren  
(entspricht ca. 100g)
- ½ Glas Puderzucker  
(entspricht ca. 100g)
- Bunte Streusel, Mandelsplitter





## So geht's:

Lass dir beim Abwiegen und Rühren von einem Erwachsenen helfen.

- 1) Wiege den Zucker ab und gib ihn zusammen mit dem Vanillezucker in eine Rührschüssel.
- 2) Schlage die Eier nacheinander in einer extra Schüssel auf und gib sie zu dem Zucker
- 3) Schlage Zucker und Eier mit 4 Esslöffeln Öl schaumig.
- 4) Gib das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zusammen mit Milch dazu und verrühre alles gründlich mit einem Rührgerät.
- 5) Fülle den Teig in einem Messbecher um ihn besser aufteilen zu können. Gib den Teig danach in die Förmchen.
- 6) Stelle das Blech für 15 Minuten bei 170 Grad° Umluft in den Backofen.  
Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen!

## Die Dekoration:

- 1) Lass die Tiefkühlhimbeeren auftauen und drücke sie mit der Rückseite eines Löffels durch ein feines Sieb.
- 2) Die rote Flüssigkeit der Himbeeren fängst du auf und mischst diese mit dem Puderzucker. Zum Rühren kannst du eine Gabel verwenden.
- 3) Tauche die abgekühlten Donuts mit einer Seite in die Glasur
- 4) Dekoriere den Donut nach belieben mit Augen und Zähnen.

