



# Donuts

Heerlijke donuts met verschillende versiersels.

## Wat heb je nodig voor 6 donuts?

### Ingrediënten voor het beslag

- 35 gram fijne kristalsuiker
- 5 gram vanillesuiker
- Klein ei van ongeveer 30 gram
- 50 milliliter zonnebloemolie
- 50 milliliter karnemelk
- 75 gram zelfrijzend bakmeel
- Snufje kaneel

### Ingrediënten voor het glazuur

- 200 gram poedersuiker
- 2 tot 3 eetlepels melk
- Gel kleurstof van bijvoorbeeld Dr. Oetker

### Ingrediënten voor de decoratie

- Zilverparels
- Karamel blokjes
- Mini spekjes
- Smarties
- Andere versiersels

### Gereedschap

- Donut bakvorm met een doorsnede van ongeveer 6 tot 7 centimeter
- Beslagkom
- Garde
- Lepels

## Hoe maak je het klaar?

### De donuts

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Klop met een garde de kristalsuiker, vanillesuiker en het ei tot een luchtig beslag.
3. Voeg nu de olie en de karnemelk toe en roer dit goed door.
4. Als laatste voeg je de bloem en een snufje kaneel toe. Roer alles goed door totdat je een egaal beslag hebt zonder klontjes.
5. Giet een klein beetje olie in de bakvorm en schep met een lepel het deeg in de donutvakjes tot driekwart vol. Het middelpuntje van de donutvorm is nog zichtbaar.
6. Bak de donuts, in ongeveer 5 minuten, gaar in de oven. Controleer of je donuts gaar zijn door een satéstokje of prikker in de donuts te steken. Is je stokje schoon als je deze er uit haalt? Dan zijn je donuts gaar.
7. Laat de donuts goed afkoelen.

### Het glazuur

1. Meng de poedersuiker en de melk in een kom en voeg eventueel een paar druppels kleurstof toe. Wanneer je meerdere kleuren wilt maken, verdeel je de witte glazuur in meerdere kommen en voeg je een kleurstof per kom toe.
2. Met een lepel giet je het glazuur over de donuts.
3. Versier de donuts met allerlei lekkere versiersels.

Eet smakelijk!