

Zitronen-Donuts

Zutaten (für 12 normale und 24 Mini-Donuts):

80 g Butter

2 Eier

200 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

300 g Mehl

2 TL Backpulver

300 ml Milch

eine Prise Salz

Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Saft einer halben Zitrone

Für den Guss:

200 g Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

evtl. etwas Wasser

Zuckerperlen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Die Donutformen einfetten.

2) Die Butter schmelzen lassen und zusammen mit den Eiern schaumig schlagen.

Zucker und Vanilleextrakt unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren.

Nun die Milch, Prise Salz, den Abrieb der Zitrone und Zitronensaft hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3) Den Teig in die Donutform füllen und auf mittlerer Schiene für ca. 13 - 14 Minuten

(Mini-Donuts für ca. 10 - 11 Minuten) backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Danach die Donuts aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4) Für den Guss den Puderzucker und den Zitronensaft glatt verrühren,

Sollte der Guss noch zu dickflüssig sein, etwas Wasser unterrühren.

Die Donuts mit dem Zuckerguss bestreichen und mit Zuckerperlen bestreuen.