



ovomaltine

## Mini DONUTS MIT OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

# OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie  
Dessert



Schwierigkeit  
mittel



Zubereitungszeit  
30 - 60 Minuten

**Nicht nur Dienstags wenn die Simpsons laufen - Mini Donuts mit Ovomaltine Crunchy Cream Topping sind einfach immer super lecker.**

### Zutaten

400 g Weizenmehl  
4 TL Natron / Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g brauner Zucker  
50 g Vanillin Zucker  
1 Zitrone  
6 Eier  
200 g weiche Butter  
50 g Ovomaltine Crunchy Cream

### Zubereitung

- ★ Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Den braunen Zucker Vanillinzucker Eier und Zitronenabrieb mit einem Hand- Mixer schaumig schlagen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Dann die weiche Butter und das Mehl unterrühren.
- ★ Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ★ Die Donut-Form ausfetten und mit einem Teelöffel die Mulden mit dem Teig zu  $\frac{2}{3}$  hoch ausfüllen, auf der mittleren Backscheibe etwa 8 bis 10 Min. backen. Auskühlen und die Donuts aus der Form lösen.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Cream im Glas in einem Stieltopf halb gefüllt mit Wasser erwärmen, dann mit einem Löffel die Donuts je zur Hälfte damit benetzen/tunken.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

