




OVO
HALLOWEEN DONUTS



ZUBEREITUNG OVO HALLOWEEN DONUTS

ZUTATEN

- 190 g Mehl
- 120 g Ovomaltine Crunchy Cream
- 80 g Butter, weich
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz

- 100 g Ovomaltine Schokolade, Noir
- 4-6 EL Milch

- div. Süßigkeiten für die Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Ovomaltine Crunchy Cream und Butter mit der Kenwood Maschine cremig rühren.
3. Die Küchenmaschine auf die niedrigste Stufe stellen und die weiteren Zutaten unterrühren. Teig nicht zu lange rühren.
4. Den Donut Teig in einen Spritzbeutel füllen, in eingefettete Donut Formen spritzen.
5. Ovo Donuts für Ca. 9-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
6. Ovomaltine Schokolade, Noir mit etwas Milch in der Kenwood oder einem Wasserbad schmelzen. Die Glasur soll dickflüssig, aber nicht zu flüssig sein.
7. Ovo Donuts mit der Oberseite in die Schokoladenglasur tauchen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Süßigkeiten verzieren und Ovo Halloween Donuts kreieren.
8. Frisch genießen oder für 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp:

- Wer die Ovo Donuts nicht mit Süßigkeiten verzieren und sie etwas süßler mag, kann dem Teig 50 g Zucker beimischen.
- Die Ovo Donuts eignen sich super auf für Kindergeburtstage etc.