



SPEKULATIUS-MINI-DONUTS

30 g butter
220 g mehl
150 g zucker
1 tl backpulver
1 2 tl zimt
1 tl spekulatiusgewuerz
1 2 tl salz
175 g vanillejoghurt, 3,5 % fett
2 eier
200 g vanillekuchenglasur
zuckerstreusel nach wahl

1. den backofen auf 180 c umluft vorheizen.
butter in einem kleinen topf zerlassen und zum abkuehlen beiseitestellen.
das mini-donutblech einfetten.
2. mehl, zucker, backpulver, zimt, spekulatiusgewuerz, salz, joghurt,
abgekuehlte butter und eier in einer grossen
schuessel mit dem handmixer zu einem glatten teig verarbeiten.
3. die donutfoermchen zu zwei drittel fuellen.
etwa 7-11 minuten im ofen backen und 15 minuten
in der form abkuehlen lassen. zum vollstaendigen
abkuehlen auf ein kuchengitter legen.
4. die glasur nach packungsanweisung schmelzen
und die donuts glasieren. mit den zuckerstreuseln bestreuen.