



Toffifee Donuts

Wie wäre es mit superleckeren Toffifee Donuts frisch aus dem Ofen? Natürlich mit Toffifee im Teig und als Verzierung!

Zutaten:

für 24 Stück:

- 75 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 220 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 0,5 TL Salz
- 125 ml Milch
- 12 Toffifee

für die Deko:

- 200 g Schokolade
- Toffifee

Außerdem:

- Donutblech

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Donutblech einfetten.
3. Weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
4. Eier dazugeben und gut unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch zu den Zutaten geben.
6. Mit einem Teelöffel in die Donutform füllen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 10–12 Minuten backen.
8. Mit Schokolade und Toffifee dekorieren.

