



HIMBEER DONUTS

RASPBERRY DONUTS

ca 12 Stk / Donut Backblech / **Donut baking sheet**

Zutaten Teig 380g Mehl 180g Zucker 150ml Sonnenblumenöl 150ml Sekt 1 Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker Prise Salz 4 Eier 1 Schale Himbeeren	Ingredients Batter 3 cups flour 2 cups sugar 1 cup vegetable oil 1 cup sparkling wine 1 tbsp baking powder 1 tsp vanilla extract Pinch of salt 4 eggs 1 cup raspberries
Zutaten Glasur 250g Puderzucker Prise Salz 2 EL Zitronensaft 2 EL Himbeersirup optional: Lebensmittelfarbe	Ingredients Glaze 2 cups powdered sugar pinch of salt 2 tbsp lemon juice 2 tbsp raspberry syrup optional: food coloring

Zubereitung Teig

1. außer Himbeeren alle Zutaten zusammen mixen und die Himbeeren anschließend mit einem Schaber unterheben
2. die Backform fetten und bemehlen und jeweils zwei Löffel eines kleinen Eisportionierers in die einzelnen Förmchen füllen
3. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 25 min backen

Zubereitung Glasur

1. alle Zutaten vermischen und die ausgekühlten Donuts einmal eintunken, antrocknen lassen und dann ein zweites mal eintunken

Instructions Batter

1. beside raspberries, combine all ingredients and then fold in raspberries with a spatula
2. grease and flour baking sheet, use a small ice cream scoop and pour two scoops into each donut form
3. bake at 350°F for about 25-30 min

Instructions Glaze

1. combine all ingredients and glaze cooled off donuts once, let it dry and glaze a second time

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

