



Cakedonuts uit de oven

Overheerlijke donuts maken zonder donutmaker? Dat kan met dit recept! Want ook in de oven kun je deze vrolijke vrienden maken.

Boodschappenlijstje



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
-118 ml-

L3020
€ 6,49



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Wilton 6-Cavity Donut Pan

03-3115
€ 11,65



FunCakes Sugar Strands Mix 80 g

F52075
€ 2,55



FunCakes Food Pen Pink

F45525
€ 3,05

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 125 zachte ongezouten boter
- 2 eetlepels melk
- 2 theelepels cacaopoeder

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en doe het beslag in een spuitzak. Smeer de donutpan licht in met cake release en vul met het cupcakebeslag. Bak de cakedonuts in 12-15 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een taartrooster. Herhaal het bakproces tot het beslag op is.

Maak van 200 gram suikerbakkerspoeder, 2 eetlepels melk en een theelepel vanille-extract een glazuur. Dip hier eerst de donuts in die je wit wil hebben. Hierna verdeel je het overgebleven glazuur in twee porties waarvan je er één roze kleurt en de ander aanmaakt met twee theelepels cacaopoeder. Dip hier weer de donuts in. Strooi op sommige donuts wat sugar strands. Het overgebleven glazuur doe je in twee spuitzakken, waarvan je een klein puntje knipt. Spuit dit glazuur in een zigzagbeweging over enkele donuts heen.

Dit recept kwam tot stand in samenwerking met Wilton.

