

Kokos - Donuts

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Gebäck, Donuts

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
75	Gramm	Kokosfett
125	Gramm	Zucker
200	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Gemahlener Muskat
		Puderzucker

Anleitung:

Den Zucker und das Kokosfett schaumig schlagen. Milch und das Ei unterrühren.

Das Salz, Muskat und das Backpulver und zuletzt das Mehl hinzugeben und verrühren.

Donutsform einfetten und Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in die Donutsform geben und 20-25 Minuten backen.

Nach kurzem Abkühlen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.