

Kleine
Küchenhelden

Donuts mit **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH + KAKAO

Zutaten:

- 1 Ei
- 60 ml Öl
- 50 g Zucker
- 60 ml Milch
- 80 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 6 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
+ KAKAO
- 20 g Zuckerstreusel
- 16 Zuckeraugen

Zubereitung:

1.

In einer Schüssel Ei, Öl, Zucker und Milch vermischen.
Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in Donutformen spritzen.
Bei 180 °C 18 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

3.

Die **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
+ KAKAO im Wasserbad schmelzen und in eine kleine Schüssel geben.
Die Donuts mit der Oberseite in die Schokolade tauchen
und mit Streuseln und Zuckeraugen lustige Gesichter gestalten.

Zubereitungszeit: **ca. 50 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 22 Minuten**

Portionen:	8
Pro Portion:	35 g
Pro Portion:	196 kcal