



Ölz Butter Toast "Silvester Donuts" mit essbaren Glitzerstreusel

Perfekt zum Anstoßen ins neue Jahr – knusprig, süß & herrlich dekorierbar!



Zutaten

6 Scheiben Ölz Butter Toast

50 g Butter

80 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

Essbare Glitzerstreusel oder Zuckerperlen zur Deko

Zubereitungszeit

20 min

1. Donuts formen:

Mit einem großen runden Ausstecher Kreise aus dem Toast stechen. In der Mitte jeden Kreises mit einem kleinen Ausstecher ein Loch ausstechen – fertig sind die „Donuts“.

2. Toast backen:

Die Donuts auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 8-10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

3. Glasur anrühren:

Puderzucker mit Milch oder Zitronensaft zu einer glatten Glasur verrühren.

4. Dekorieren:

Die abgekühlten Donuts mit der Glasur bestreichen und direkt mit Glitzerstreuseln, Zuckerperlen oder Mohn bestreuen. Gut trocknen lassen.

5. Servieren & genießen:

Am besten frisch servieren – ein süßer Start ins neue Jahr!