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!