



# 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!