

Mini-Kaffee-Donuts



Zutaten:

1 Eiklar
1 Eidotter
40 g Butter
40 g Birkenzucker
50 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Espresso (25 ml Kaffee)
ein wenig flüssige Butter und
Mehl für die Form



Backform:

Mini-Donuts Backform



Backzeit und Temperatur:

ca. 12 Minuten bei 180 °C



Ruhezeit:

-

Zubereitung:

!Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter, Butter und Birkenzucker schaumig schlagen, das mit dem Backpulver vermischte Mehl, Eischnee und ausgekühlten Espresso unterheben.

Den Teig vorsichtig in die Form füllen und ca. 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen aus der Form lösen. Die Mini-Donuts können nur mit Staubzucker bestreut werden oder auch mit Schokoladenglasur verziert werden.

