

Mini-Kokos-Donuts mit Eierlikör

Zutaten

Für die Donuts:

- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Milch
- 200 g Mehl
- 60 g Kokosraspeln
- 1 TL Backpulver

Für die Glasur:

- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 g Kokosraspeln

Zubereitung

Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Donutblech fetten und mit Mehl ausstäuben. Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Milch und das Öl hinzugeben und unterschlagen.

Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver mischen und unterziehen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Nun den Teig in die Form füllen, in den Backofen geben und 25 Minuten backen, bis die Donuts goldbraun sind. Die Donuts anschließend in der Form etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Nachdem die Donuts komplett abgekühlt sind, werden sie mit der weißen Kuvertüre überzogen, die zuvor in einem Wasserbad aufgelöst wurde. Mit den Kokosraspeln dekorieren und die Schokolade fest werden lassen.



[Link zum Rezept: Mini-Kokos-Donuts mit Eierlikör](#)