Donuts med sitron (Baked Lemon Donuts)



Ingredienser

♥ 100 g kesam
♥ 80 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ revet skall og presset saft av 1 sitron
♥ 4 ss matolje
♥ 2 dl melk
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene i den rekkefølgen som er angitt i ingredienslisten. Deigen skal bli en fin og jevn kakerøre.

Spray donutbrettet med formfett.

Fyll kakerøren i formene slik at de blir ca. halvfulle (se tips). Du kan enten bruke to skjeer til å fylle deigen i formene, eller - enda mer praktisk - fylle deigen i en gjennomsiktig pose og så klippe hull i den ene enden av posen slik at du kan sprøyte deigen jevnt inni formene.

Sett brettet på en stekeplate midt i ovnen og stek kakene ved 200°C i 10-15 minutter, til kakene er gylne i fargen og gjennomstekte.

La kakene avkjøles litt i formen før de forsiktig hvelves ut og avkjøles helt på rist.

Rør sammen sitronglasuren (den skal bli nokså tynn i konsistensen). Dypp de kalde donutsene raskt i glasuren og la de renne av seg på risten.

Når glasuren har stivnet, er kakene klare til å serveres!

Tips

♥ Ikke fyll formene for fulle med deig. Kakene hever seg nokså mye i ovnen og vil miste fasongen hvis formene fylles for mye.

♥ Stekeformen jeg brukte passer til 12 donuts og det stod i oppskriften at deigen var beregnet på ett brett. Jeg fikk imidlertid 15 kaker av denne porsjonen. Får du altså deig til overs etter å ha fylt alle 12 hullene i brettet, kan resten av deigen bare stå på kjøkkenbenken til du er ferdig med å steke de første 12 kakene.

♥ Jeg har her valgt å lage melisglasuren nokså tynn, slik at den bare danner en deilig, hvit sukkerhinne på kakene. Dette fordi jeg synes at melisglasuren kan bli litt sterk når den bare røres ut med sitronsaft. Hvis du vil ha et tykt lag hvit melisglasur på kakene, kan du bruke mer melis og bytte ut litt av sitronsaften med vann slik at smaken blir mildere. Donutsene er også veldig gode med bare et lite melisdryss.

♥ Jeg lagde mine donuts med "naturell look" denne gangen, men du må gjerne pynte dine med litt kakestrøssel hvis du vil. Det passer da best å lage melisglasuren litt tykkere enn det jeg har gjort her. Husk da også på at du må drysse på strøsselet mens glasuren er helt bløt for at strøsselet skal feste seg skikkelig.

♥ Kakene smaker aller best samme dag, men kan oppbevares i et par dager godt innpakket i plast så de holder seg myke. De kan også fryses, men helst uten glasur siden den kan skalle av nå kakene blir frosne.

♥ For å lage "Baked Doughnuts" - altså donuts som stekes i ovn - trenger du som sagt en bakeform spesielt beregnet på dette. Fås kjøpt blant annet i den fine nettbutikken til Bakeren og Kokken (som for øvrig har alt du kan tenke deg av bakeutstyr).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/donuts-med-sitron-baked-lemon-donuts