Donuts med kanelsukker (Baked Cinnamon Donuts)



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 egg
♥ 2,5 dl melk
♥ 40 g smør, smeltet

Pynt:
♥ 125 g smør, smeltet
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss kanel

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og kanel i en bakebolle.

I annen bolle blandes egget med melk og smeltet smør.

Ha det våte i bollen med det tørre og rør deigen raskt sammen (det er viktig at du ikke rører mer enn det som akkurat er nødvendig for å få deigen blandet).

Finn frem en Doughnut Pan (se tips) og spray den lett med formfett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter, til kakene er gjennomstekte.

Smelt smøret og ha i en suppeskål eller lignende. Bland sukker og kanel i en annen skål.

Løsne de ferdigstekte kakene fra formen mens de fortsatt er varme, og dypp den ene siden på hver av kakene først i smeltet smør og deretter i kanelsukkeret.

La donutsene avkjøles før servering, men spis dem gjerne mens de fortsatt er lunkne.

Tips

♥ En Donut Pan fås kjøpt i ulike kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker.

♥ Det er viktig at du ikke fyller formene for fulle, for da renner deigen over og hullet i midten vokser sammen. Du kan fylle formene enten ved hjelp av to skjeer, eller så kan du ha deigen i en liten pose og så klippe et stor hull i den ene enden så du kan sprøyte deigen i formene. Da har du bedre kontroll på mengden og deigen blir jevnere fordelt.

♥ 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 bør da varmes opp litt før servering så de smaker som nylagede.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/donuts-med-kanelsukker-baked-cinnamon-donuts