Cake donuts

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Roze Koeken
150 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
75 ml Water
25 ml Water (kokend)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Unicorn Strooisel

Keukenspullen

Mixer met gardes
Dr. Oetker Donut Bakvorm
Dr. Oetker Bakspray

1. Voorbereiden

Zorg dat de boter op kamertemperatuur en zacht is.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Cake donuts maken

Klop de boter met de mixer in een beslagkom zacht.

Voeg de boter (140 gr) en het water (75 ml) toe aan de mix voor roze koeken

Mix het geheel daarna op de hoogste stand in twee minuten tot een glad beslag.

Spray de bakvorm gelijkmatig in met de bakspray. Na 1 minuut drogen is de bakvorm klaar voor gebruik.

Verdeel het beslag over de bodempjes van de bakvormpjes.

3. Cake donuts bakken

Plaats de bakvorm in het midden van de voorverwarmde oven en bak de donuts in **25-30 minuten** gaar. De cake donuts zijn gaar als je met je vinger licht op de koek drukt en deze terugveert (let op: is heet)

Laat de donuts vervolgens goed afkoelen.

4. Cake donuts decoreren

Vul een waterkoker en breng water aan de kook.

Doe de glazuurmix in een beslagkom, voeg daar 25 ml heet water aan toe (afwegen is nauwkeuriger) en roer het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa.

Klop het mengsel met de mixer in 2 minuten op de hoogste stand luchtig en laat het 5 minuten rusten.

Roer de glazuurmassa goed door elkaar (geen kleurpuntjes meer zichtbaar) en verdeel dit met een lepel over de donuts. Besprenkel de donuts met de unicorn sprinkles.

Laat de donuts nu nog minimaal 30 minuten staan zodat het glazuur goed aan droogt.