Glitter me up galaxy donuts

Ingrediënten

7 g (gram) Gedroogde gist
250 ml Volle melk
3 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
400 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
40 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Ei
1 tl (theelepels) Zout
0.5 Stuk(s) Citroensap
100 g (gram) Poedersuiker
1 tl. (theelepels) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Busje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Mengkom
Deegroller
Friteuse (of diepe pan)
Mixer met deeghaken
Satéprikker
Schuimspaan
Glad spuitmondje
Uitsteekvormpje
Vershoudfolie

1. Voorbereiden

Meng in een kom de helft van de **melk (250 ml)** met de **gist (7 g)** en de **suiker (3 el)**. Laat 10 minuten staan.

Splits **twee eieren** en doe de dooiers, de **bloem (400 g)**, het **zout (1 tl)**, de **rest van de melk**, het **gistmengsel** en de **boter (40 g)** erbij.

Kneed het deeg met een mixer met deeghaken zacht en soepel.

Vet een kom in met wat olie en leg het deeg erin. Dek de kom af met een theedoek en laat minstens een uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.

2. Donuts maken

Bestuif het aanrecht met bloem en rol met een deegroller het deeg uit tot een lap van 1 centimeter dik. Steek met een ronde uitsteker rondjes uit het deeg tot het op is.

Steek met het gladde spuitmondje kleine rondjes uit het midden.

Laat de donuts nog 30 minuten rijzen op een met bakpapier beklede bakplaat en dek af met een theedoek of vershoudfolie.

> **Geen uitsteekvormpje?**
> Als je geen ronde uitsteker hebt, kun je ook een glas van Ø8 cm gebruiken.

3. Donuts frituren

Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 graden.

Frituur de donuts aan beide zijden in ongeveer 2 minuten goudbruin en laat uitlekken en afkoelen op een vel keukenpapier

4. Galaxydonuts versieren

Meng in een kom de **poedersuiker (100 g)** met het **citroensap** (van een halve citroen) tot een gladde massa.

Druppel de **kleurstoffen (1 el)** erbij en maak met behulp van een satéprikker een marmerpatroon.

Doop de afgekoelde donuts op de kop in het mengsel, decoreer met de **strooisels** en laat uitharden.

1. Voorbereiden

Meng in een kom de helft van de **melk (250 ml)** met de **gist (7 g)** en de **suiker (3 el)**. Laat 10 minuten staan.

Splits **twee eieren** en doe de dooiers, de **bloem (400 g)**, het **zout (1 tl)**, de **rest van de melk**, het **gistmengsel** en de **boter (40 g)** erbij.

Kneed het deeg met een mixer met deeghaken zacht en soepel.

Vet een kom in met wat olie en leg het deeg erin. Dek de kom af met een theedoek en laat minstens een uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.

2. Donuts maken

Bestuif het aanrecht met bloem en rol met een deegroller het deeg uit tot een lap van 1 centimeter dik. Steek met een ronde uitsteker rondjes uit het deeg tot het op is.

Steek met het gladde spuitmondje kleine rondjes uit het midden.

Laat de donuts nog 30 minuten rijzen op een met bakpapier beklede bakplaat en dek af met een theedoek of vershoudfolie.

> Geen uitsteekvormpje?
> Als je geen ronde uitsteker hebt, kun je ook een glas van Ø8 cm gebruiken.

3. Donuts frituren

Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 graden.

Frituur de donuts aan beide zijden in ongeveer 2 minuten goudbruin en laat uitlekken en afkoelen op een vel keukenpapier

4. Galaxydonuts versieren

Meng in een kom de **poedersuiker (100 g)** met het **citroensap** (van een halve citroen) tot een gladde massa.

Druppel de **kleurstoffen (1 el)** erbij en maak met behulp van een satéprikker een marmerpatroon.

Doop de afgekoelde donuts op de kop in het mengsel, decoreer met de **strooisels** en laat uitharden.