# Mini-Donut-Raupe aus dem Thermomix®

© Mini-Donut-Raupe - Rezepte mit Herz

45 Min. + Wartezeit

leicht

ca. 30 Mini-Donuts

## Perfekt für den Kindergeburtstag!

### Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|---|---|---|
| ☐ | **Für den Donut-Teig:** | |
| ☐ | **360 g** | Mehl |
| ☐ | **1 Pck.** | Backpulver |
| ☐ | **100 g** | Zucker |
| ☐ | **1 Pck.** | Vanillezucker |
| ☐ | **250 g** | Milch |
| ☐ | **3** | Eier |
| ☐ | **40 g** | Öl |
| ☐ | **1 Prise/n** | Salz |
| ☐ | **Für die Deko:** | |
| ☐ | **100 g** | Schokolade (Vollmilch) |
| ☐ | **250 g** | Puderzucker |
| ☐ | **1 EL** | Zitronensaft |
| ☐ | | Lebensmittelfarbe rosa |
| ☐ | | verschiedene Zuckerperlen |
| ☐ | **2** | Zuckeraugen |
| ☐ | **2** | schokolierte Himbeeren oder andere runde Süßigkeiten für die Fühler |
| ☐ | **1 Pck.** | Keks-Sticks (z.B. Mikado) |
| ☐ | **Außerdem** | Donut-Maker oder Donut-Backform (5 cm Durchmesser) |

## Zubereitung

1. Für den Donut-Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** verrühren. Teig in einen Spritzbeutel geben und ca. 30 Mini-Donut-Mulden eines Donut-Makers oder einer Backform zur Hälfte damit befüllen.
2. Donuts im Donut-Maker in ca. 6 Min. leicht braun backen. Bei Zubereitung im Backofen, den Ofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, Donuts ca. 10 Min. darin goldbraun backen. Anschließend Donuts aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
3. Für die Deko Schokolade in kleine Stücke brechen, in den Mixtopf geben und **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Dann **6 Min./50 °C/Stufe 1** schmelzen, zwischendurch ggf. vom Rand schieben. In eine kleine Schüssel umfüllen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren.
4. Ein Drittel der Donuts mit Schokolade bepinseln, ein weiteres Drittel mit Zuckerguss bestreichen. Zum Schluss restlichen Zuckerguss mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben und letztes Drittel Donuts damit bestreichen. Nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.
5. Für die Raupe auf einen Donut Zuckeraugen kleben. 2 Schoko-Himbeeren auf Zahnstocher stecken und als Fühler darüber platzieren. Die unteren (schokofreien) Enden der Mikado-Stäbchen abschneiden und jeweils 2 Enden als Beine seitlich in die Donuts stecken. Nach Belieben mehrere Donuts hintereinander platzieren. Für besseren Halt können in den letzten Donut weitere Mikado-Stäbchen zur Stabilisierung gesteckt werden.

## Nährwertangaben

Nährwerte pro Mini-Donut: 145 kcal, 3 g E, 4 g F, 24 g KH