

Halloween-Donuts

Diese schaurig-schönen Donuts lassen sich ganz einfach mit Lakritz und Oreos® für Halloween als Spinnen und Fledermäuse verzieren.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Halloween-Donuts:

etwa 2 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel
etwa 8 fertige Donuts

Zum Verzieren:

etwa 8 Lakritzschnecken
etwa 4 Oreo®-Kekse
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Witzige Zuckermotive

Wie mache ich Halloween-Donuts ganz einfach selber?:

① Donuts mit Glasur überziehen:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten und aufschneiden. Glasur in eine Schale füllen. Donuts tief eintauchen, mit der nicht eingetauchten Seite auf einen Kuchenrost legen und die Glasur fest werden lassen. Übrige Glasur in einen Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen und verschließen.

② Spinnen-Donuts (4 Stück) dekorieren:

Lakritzschnecken abrollen und in etwa 6 cm lange Streifen schneiden. Eine kleine Ecke des Spritz- oder Gefrierbeutels abschneiden. Je 8 Lakritzabschnitte als Beine mit Glasur an einem Donut ankleben. Zuckeraugen und Zuckermotive ebenfalls mit Glasur am Donut befestigen.

③ Fledermaus-Donuts (4 Stück) dekorieren:

Oreo®-Kekse mit einem scharfen Messer halbieren. In jede Seite des Donuts einen kleinen Schlitz schneiden und die Oreo®-Kekshälften einstecken. Zuckeraugen und Zuckermotive mit Glasur ankleben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Donuts für dieses Rezept können natürlich auch selbst zubereitet werden. Das passende Rezept gibt es [hier](#).

