

# Suklaa- ja sokerikuorrutteiset donitsit

12 kappaletta



Helppo



noin 30 Min.

**Taikina:**

3 dl vehnä jauhoja  
1 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 ps Dr. Oetker Appelsiinin kuoriraastetta  
1 tl kardemummaa  
1/2 tl suolaa  
1 kpl kananmuna  
1 1/2 dl kevytmaitoa  
25 g voita sulatettuna

**Koristelu:**

50 g voita sulatettuna  
1 ps Dr. Oetker Suklaanmakuinen Kakukuorrute Tumma tai Valkoinen  
tuubi Dr. Oetker Vaaleanpunaista Sokerikuorrutetta  
Dr. Oetker Pakkaskuivattua Mansikkaa tai Vadelmaa  
Dr. Oetker koristerakeita

## 1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Voitele 12 donitsin pinnoitettu donitsipelti voilla.

## 2 Taikina:

Sekoita keskenään kaikki kuivat aineet. Sekoita toisessa kulhossa muna, maito ja voisula. Siivilöi jauhoseos maitoseokseen. Sekoita taikina tasaiseksi. Pursota tai lusikoi seos donitsipellille.

## 3 Paista donitseja uunin keskitasolla n. 8 minuuttia. Voitele kuumat donitsit kevyesti molemmin puolin voisulalla.

## 4 Koristelu:

Valitse kuorrutteen Choco cover tai sokerikuorrute. Sulata Choco cover -kuorrute. Kaada pieneen kulhoon ja kasta donitsit toiselta puoleltaan suklaaseen. Tee halutessasi raitoja eri värisellä suklaalla. Tai tyhjänsä sokerikuorrute pieneen kulhoon tuubista. Lämmitä hetki mikroaaltouunissa, kunnes kuorrute on notkeaa. Kasta donitsit toiselta puoleltaan kuorrutteessa. Koristele heti koristerakeilla tai marjakoristeella.