



REZEPT

MELISSE DONUTS



MELISSA
OFFICINALIS



ZUTATEN

- › 110 g Butter
- › 200 g Zucker
- › 2 Eier
- › 1 Handvoll frische Melissen Blätter
- › 180 g Mehl 00
- › 1 Esslöffel Backpulver
- › 180 ml Milch
- › Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 50 min

ZUBEREITUNG

Mit der kalten Milch den Teig bearbeiten. Eine Pfanne mit 12 Donut Formen mit Fett und Mehl vorbereiten. In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzufügen und weiter schlagen. In einer Schüssel das Mehl und Backpulver mischen und dann zu der Butter und den Eiern hinzufügen und nach und nach mit der Melissen - Milch vermischen. Mit einem Löffel den Teig in die Formen gießen, $\frac{3}{4}$ voll füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C etwa 30 Minuten backen lassen, bis diese gut aufgegangen und gefärbt sind. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.