

Donuts: Fantasiervolle Highlights in der Faschingszeit

Wenn die fünfte Jahreszeit beginnt, steigt auch in den Bäckereien die Nachfrage nach köstlichem Siedegebäck. Besonders Kinder freuen sich dann ganz besonders über Donuts – vor allem wenn sie bunt und fantasievoll verziert sind.



© Beigestellt

Wolf ButterBack bietet ein vielfältiges Sortiment aus fünf schmackhaften Hefe-Donuts sowie einem Donut-Trio-Mix. Der „Donut, natur“ eignet sich hervorragend für individuelle Veredelungen. So entstehen kunterbunte Faschings-Donuts, die nicht nur kleine Narren begeistern, sondern auch in jeder Theke

für farbenfrohe Abwechslung sorgen.

Fröhliche Gesichter

Den Donut in weiße oder dunkle Fettglasur tauchen. Bevor diese fest wird, einen Schokokuss als Nase und Fettglasur-Chips als Augen auflegen. Pupillen und einen Mund aus Fettglasur aufmalen oder mit einer Fruchtgummi-Erdbeere eine Zunge in den zuvor eingeschnittenen Donut stecken.



© Beigestellt

Donut-Masken am Stiel

Den Donut halbieren. Ein Holzstäbchen zunächst etwa 5 cm in Fettglasur tauchen und dann in den halbierten Donut stecken, damit dieser besser hält. Das Siedegebäck in die Fettglasur tauchen, um die Enden zu glasieren. Sofort im Anschluss ein Brause-Ufo als Nase auflegen und mit Fettglasur einen Mund aufmalen. Nach Wunsch Zähne aus Marshmallows auflegen. Der Expertentipp von Michael Wieland, Anwendungsberater bei Wolf ButterBack: Der Anschnitt des Donuts sollte zunächst in Fettglasur getaucht werden, damit er nicht austrocknet.

www.butterback.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at