

Biscoff® Donuts

5 Schritten
10 Portionen

Überrasche deine Gäste mit diesen köstlichen, mit Biscoff® glasierten Donuts.

Zutaten

10 fertige Donuts
500 g Biscoff® Crème
25 g Biscoff® Crumbs
100 g weiße Schokolade (geschmolzen)

Zubereitung

1. Biscoff® Creme in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und etwa 10 Sekunden lang erhitzen. Darauf achten, dass sie nicht zu flüssig wird.
2. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.
3. Wenn die Biscoff®Creme die richtige Konsistenz hat, die Donuts darin eintauchen.
4. Danach in Biscoff Crumbs tauchen oder mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren.
5. Auf einem Gitter fest werden lassen.