

Gevulde Biscoff® Donuts

6 stappen
10 porties

Glazuren, vullen, versieren en genieten maar!

Ingredients

10 kant-en-klare donuts

Topping

150 g poedersuiker
60 ml melk
65 g Biscoff spread

Decoratie

Biscoff spread
Biscoff koekjes

Bereiding

1. Voeg voor het glazuur de poedersuiker, melk, vanille-extract en Biscoff spread toe aan een mengkom. Meng tot een glad geheel en voeg indien nodig wat extra melk toe.

2. Dip de donuts in het glazuur en leg ze op een rooster zodat het glazuur kan opstijven.

3. Verwarm ondertussen de Biscoff spread 5 tot 10 seconden in de magnetron, totdat deze vloeibaar genoeg is om op te spuiten.

4. Doe de Biscoff spread in een spuitzak met spuitmondje en spuit een mooie toef Biscoff spread in het midden van de donut.

5. Garneer met een Biscoff koekje.

6. Optioneel: voor een variatie kun je de donut na het dippen in het glazuur ook in Biscoff koekkruimels dippen en eventueel extra Biscoff spread toevoegen.