

Vanille-Donuts

[Kuchen](#)



- 60 g weiche Butter
- 30 g Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 140 g Weizenmehl 550
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch

Butter, Öl, Zucker, Vanillezucker und Ei in den Mixtopf des Thermomix geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.

Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.

Den Teig in die Mulden der [Donut-Form](#) verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 15 Min. backen.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und gegebenenfalls glasieren und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.