

## Bunte Donuts-Chüechli

Ergibt 8 Chüechli

### Teig

- 250 g Zopfmehl**
- 2 TL Trockenhefe**
- 5 EL Zucker**
- 1 Prise Salz**
- 1 unbehandelte Zitrone,**  
nur ¼ Schale
- 1 EL Butter,** kalt, in Stücken
- ¾ dl Milch**
- 1 Ei**

1. Chüechli-Blech fetten, kühl stellen.
2. Mehl bis und mit Butter mischen.
3. Milch und Ei gut verrühren, beigegeben, zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig in 8 Portionen teilen, Kugeln formen, etwas flach drücken. Mit Hilfe eines Kellenstiels je ein Loch in die Mitte drücken, sodass Ringli entstehen (siehe kleines Bild). Ringli ins vorbereitete Blech legen.
5. Mit Mehl bestäuben. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Chüechli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Glasur

- 150 g Puderzucker**
- 3 EL Wasser oder Zitronensaft**
- 6 Tropfen Lebensmittelfarbe**  
**Nonparilles,** zum Verzieren

1. Puderzucker mit Flüssigkeit zu einer dicken Glasur verrühren.
2. Ausgekühlte Donuts bestreichen und verzieren.

**Tipp:** Lebensmittelfarben lassen sich auch mischen (z. B. rot + blau = violett)

