



## Apfel-Zimt-Donuts

### Zutaten:

100 g Zucker  
2 Eier  
60 ml Ländle Milch  
50 g Ländle Butter, geschmolzen  
120 g Apfelmus, ungesüßt  
1 TL Zitronensaft  
220 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 TL Zimt

### Zutaten:

120 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft

Donutmaker einfetten und vorheizen.

In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Ländle Milch, Ländle Butter, Apfelmus und Zitronensaft dazugeben.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Zimt vermengen und unter die Eimasse heben.

Den Teig in einen Einweg Spritzbeutel füllen und ein Ecke ca. 1 cm breit abschneiden.

Nun den Teig in den vorgeheizten Donutmaker füllen und ein paar Minuten backen.

Für die Glasur, Puderzucker und Zitronensaft vermengen und die fertigen Donuts damit glasieren.