Unicorn donuts

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
4 el (eetlepels) Glittersuiker (blauw)
6 Stuk(s) Donut
100 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Aluminiumfolie
Bord
Kom
Mixer met gardes
4 Stuk(s) Spuitzak

1. Unicorn donuts versieren

Verwarm het zakje **glazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur wit)** 5 minuten in heet water.

Haal het pakje glazuur uit het water, open de verpakking en schenk het glazuur in een bakje of kom.

Doop vervolgens de **donuts (6 stuks)** aan 1 zijde in het glazuur en besprenkel de helft van de kant met **blauwe glittersuiker (4 el)**, bewaar de donuts op een bord en zet deze tot gebruik in de koelkast, zodat het glazuur kan uitharden.

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad. Voeg de **melk (125 ml)** en de mix voor **botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem van de kom zodat alle boter goed loskomt en klop de massa in nog eens 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de crème in 4 gelijke porties en kleur 3 van deze porties met de kleurstof in verschillende kleurtjes.

Vul de spuitzakken met de vier verschillende botercrèmes. Haal de donuts uit de koeling en spuit 3 regenboogpatronen op elke donut. Spuit met de witte botercrème 2 wolkjes onderaan de regenbogen.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer unicorn donuts op DeLeuksteTaartenShop.