



Donuts

Hefeteig

Für den Teig das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen und die Hälfte des Vanillezuckers unterrühren, Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben.

Dann den übrigen Vanillezucker, Zucker, Butter und Eier in die Schüssel geben. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und nochmals für 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus der Teigplatte mit dem großen Ausstecher (ca. 9 cm) Kreise ausstechen. Aus der Mitte der Teigkreise mit dem kleinen Ausstecher (ca. 4 cm) ein Loch ausstechen. Hierfür können auch Gläser oder Ähnliches in unterschiedlicher Größe verwendet werden. Je nach Größe ändert sich natürlich die Anzahl der Donuts die aus dem Teig ausgestochen werden können. Die fertigen Teigringe abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

In einem Topf das Pflanzenöl auf ca. 180°C erhitzen. Um zu prüfen ob das Öl heiß genug ist kann man einen Holzkochlöffel verwenden. Diesen in das Öl halten und wenn sich kleine Bläschen bilden ist die Temperatur erreicht.

Die Teigringe einzeln in das heiße Öl geben und auf jeder Seite goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Garnitur

Für die Garnitur nach und nach den Fruchtsaft unter den Puderzucker rühren, bis ein cremiger Guss entsteht. Welchen Fruchtsaft du dafür verwendest bleibt deinem persönlichen Geschmack überlassen. Donuts mit der Oberseite in den Guss tauchen oder mit einem Pinsel bestreichen. Zum Schluss kann man noch Streusel oder fein gehackte Nüsse darüber streuen.



Zutaten für 25 Stück:

Hefeteig

375	g	Mehl
1	TL	Salz
150	ml	Milch
2	Pck	Vanillezucker
½	Würfel	Hefe, frisch
2	EL	Zucker
50	g	Butter, weich
2	Stk	Eier

Garnitur

150	g	Puderzucker
4	EL	Fruchtsaft

Außerdem

2	Stk	Ringausstecher (9cm/4cm)
1	l	Pflanzenöl, zum Frittieren
		Küchenpapier