

REZEPT FÜR DONUTS



DONUTS

Schwierigkeitsgrad: normal

für 10 Stück | 60 Min. | + Zeit zum Gehen und Abkühlen

Zutaten

- 200 ml Milch
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 425 g Mehl
- geschmacksneutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
- 180 g SweetFamily Puderzucker
- 20 g Kakao
- Zuckerstreusel zum Verziern



2608

ZUBEREITUNG

463

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

57

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Butter, übrigen Zucker, Salz, Ei, Mehl und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

2. Teig nochmals kurz durchkneten und auf wenig Mehl ca. 1 ½ cm dick ausrollen. Kreise (7-8 cm Durchmesser) ausstechen und mit einem kleinen Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) in der Mitte lochen.

3. Öl in einem weiten Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstiel Bläschen aufsteigen. Donuts darin portionsweise 2-3 Minuten von jeder Seite frittieren. Werden die Donuts zu schnell dunkel, Hitze reduzieren. Auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen.

4. Puderzucker und Kakao sieben und mit ca. 5 EL lauwarmem Wasser zu einem Guss verrühren. Donuts damit bestreichen und mit Zuckerstreuseln verzieren. Trocknen lassen und frisch servieren.

Tipp: Für mehr Abwechslung nur einen Teil des Zuckergusses mit Kakao zubereiten, den Rest z. B. mit Zitronensaft anrühren und bunt einfärben oder die Donuts dick mit Puderzucker bestäuben.