

Donuts aus dem Donutblech

Hefedonuts ohne Frittieren aus dem Backofen mit Zuckerguss und Zuckerschrift verziert.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Donutblech (12er):

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Eigelb (Größe M)

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 2 EL Milch
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell
Mix

Wie backe ich Donuts mit einem Donutblech?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Blech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 3 Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in etwa 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern. Teigring jeweils mit beiden Händen etwas auseinanderziehen und in eine Backblech-Mulde legen. Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Gebäck sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Donuts verzieren:**
Puderzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Jeden Donut jeweils zu etwa 1/3 eintauchen, wieder auf den Kuchenrost legen und sofort mit Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix bestreuen. Guss trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Donuts nach Wunsch noch mit Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift verzieren.