

Donuts

Diese köstlichen Donuts können ganz leicht selbst zuhause gebacken und verziert werden.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

150 ml Milch
60 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
40 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Ausbackfett
Puderzucker

Wie mache ich ganz einfach Donuts selber?:

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 Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. Zunächst Taler (Ø 9 cm) ausstechen, dann die Mitte der Taler so ausstechen, dass etwa 4 cm breite Ringe entstehen. Diese nochmals so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- 4 Die Ringe portionsweise schwimmend in siedendem Ausbackfett auf beiden Seiten backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Donuts nach Belieben mit Dr. Oetker Kuchenglasur oder einem Puderzuckerguss verzieren.

