



Doughnuts

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 2 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 24-30 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750g Mehl Typ 405

2 Päckchen Trockenhefe

50ml lauwarmes Wasser

300ml lauwarme Milch

125g Zucker

1 TL Salz

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

2 Eier

75g zerlassene Butter

Fett zum Frittieren

verschlagenes Ei dazugeben und mit Knethaken zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten und etwa daumendick ausrollen. Mit runden Ausstechern Donuts ausstechen und wieder zugedeckt eine Stunde auf einer bemehlten Arbeitsfläche gehen lassen.

Donuts in 175°C heißem Fett hellbraun frittieren, eventuell mit Zucker- oder Schokoladenguß verzieren oder in Zucker / Zimt-Zucker wälzen.

Mein Lieblingsguß ist „Maple“:

25g Butter schmelzen, mit 150g Puderzucker und einigen EL Ahornsirup zu einem nicht zu dünnen Guss rühren. Die noch warmen Donuts von einer Seite eintauchen und trocknen lassen.

Am schönsten bleibt die Donutform übrigens, wenn Ihr die Teigstücke mit ordentlich Abstand gehen lasst, so dass sie nicht zusammenstoßen und dann mit einem Spatel vorsichtig ins Fett gleiten lassen.

BESCHREIBUNG

Dieses Rezept erfordert Zeit und etwas Fingerfertigkeit, aber die Donuts sind wirklich Weltklasse. Backanfänger werden an dem weichen Teig vermutlich verzweifeln und auf für Fortgeschrittene ist er noch eine Herausforderung.

ZUBEREITUNG

Trockenhefe in etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen, bis sie schäumt. Mehl mit restlichem Zucker, Bourbon-Vanillezucker und Salz mischen, den Hefebrei darauf geben und durchrühren. Dann die zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß!!!), lauwarme Milch und