Rezept

Donuts

Ein Rezept von Donuts, am 28.04.2024

Zutaten

	1/8 l Milch
1	Würfel frische Hefe (42 g)
	1/2 TL Salz
2	Eigelbe
	Mehl zum Ausrollen
120 g	Zucker
500 g	Mehl, Type 405
80 g	weiche Butter
1 kg	Frittierfett
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Donuts | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1/8 l warmem Wasser und 1 TL Zucker vermischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Milch auflösen. 10 Min. ruhen lassen.

2. Das Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz, Butter und Eigelben in eine Schüssel geben. Die Hefemilch dazugießen und alles zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.

3. Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Fläche etwa 1,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von etwa 8 cm ausstechen. Aus der Mitte jeweils einen etwa 3 cm großen Kreis (z. B. mit einem Schnapsglas) ausstechen und entfernen. Den Teig so nacheinander verarbeiten. Die Teigringe zugedeckt noch einmal 20 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen das Frittierfett auf 175° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzkochlöffel Bläschen aufsteigen. Die Donuts portionsweise von jeder Seite 2 Min. goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.