Rezept

Donuts mit Eierlikörguss

Ein Rezept von Donuts mit Eierlikörguss, am 12.10.2024

Zutaten

100 ml	Milch
50 g	Zucker
	1/4 TL Zimtpulver
40 g	Butter
1 kg	Frittierfett
3 EL	Eierlikör
20 g	frische Hefe
	1/4 TL Salz
1	Ei
275 g	Mehl
125 g	Puderzucker
30 g	gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen. 1 TL Zucker zufügen und alles zugedeckt 10 Min. gehen lassen.

2. Übrigen Zucker, Salz, Zimt, Ei, Butter und Mehl zur Hefemilch geben und alles glatt verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3. Frittierfett auf 180° erhitzen. Teig zu 12 Kugeln formen, 10 Min. ruhen lassen. Mit bemehltem Finger in der Mitte jeder Teigkugel ein Loch bohren und mit kreisenden Bewegungen erweitern, so dass ein Ring entsteht. Donuts 2 Min. von jeder Seite frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Puderzucker und Likör verrühren. Donuts damit bestreichen. Pistazien auf den feuchten Guss streuen.