Rezept

Schoko-Donuts

Ein Rezept von Schoko-Donuts, am 29.04.2024

Zutaten

100 ml	Milch
50 g	Zucker
	1/4 TL Zimtpulver
40 g	Butter
1 EL	Kakaopulver
150 g	Zartbitter-Schokolade
20 g	frische Hefe
	1/4 gestr. TL Salz
1	Ei
250 g	Mehl
1 kg	Frittierfett
75 g	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 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, Mehl und Kakao zur Hefemilch geben und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

3. Frittierfett in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf 180° erhitzen. Teig zu 12 gleich großen Kugeln formen und kurz ruhen lassen. Dann mit bemehltem Finger auf bemehlter Arbeitsfläche durch die Mitte jeder Teigkugel ein Loch bohren und mit kreisenden Bewegungen erweitern, so dass ein Ring entsteht. Ringe flacher drücken. Donuts 2 Min. von jeder Seite frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Schokolade hacken. Mit 4 EL Wasser und Puderzucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Donuts zur Hälfte eintauchen. Guss fest werden lassen.