

Rezept

Donuts mit Zimt

Ein Rezept von Donuts mit Zimt, am 28.03.2025

Zutaten

50 g weiche Butter	125 g Zucker
2 Eier (Größe M)	knapp 200 ml Milch
1 EL Traubenzucker-Vanille-Sirup	1 TL abgeriebene Zitronenschale
1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss	1 Prise Salz
500 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
Mehl zum Verarbeiten	Pflanzenöl zum Frittieren
Zucker und Zimtpulver zum Wenden	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Zucker zugeben und alles schaumig rühren. Die Eier kräftig unterschlagen. Milch, Sirup, Zitronenschale, Muskat und Salz unterheben.
2. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig ziehen. Gut verkneten und bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen (Step 1). Mit einem kleinen Ausstecher (2-3 cm Ø) in der Mitte Löcher ausstechen, sodass Ringe entstehen (Step 2).
4. Reichlich Öl in einer Fritteuse oder in einem breiten Topf erhitzen (175° bzw. bis sich an einem eingetauchten Holzstäbchen Bläschen bilden). Die Donuts portionsweise auf jeder Seite in 3-4 Min. hellbraun backen (Step 3), auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Donuts in reichlich Zimtzucker wenden.