Rezept

Einfache Donuts

Ein Rezept von Einfache Donuts, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
125 ml	lauwarme Milch
75 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
50 g	zerlassene Butter
2 TL	Rum oder Zitronensaft
1 Pck.	Trockenhefe
50 g	Sahne
1/4 TL	Salz
2	Eigelbe
200 g	Puderzucker
	Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Trockenhefe mischen. Milch, Sahne, Zucker, Salz, Eier und Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und mit der zerlassenen Butter zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform 8 cm große Kreise ausstechen. Mit einer kleinen Form (z. B. Fingerhut) in der Mitte ein Loch ausstechen. Die Doughnuts zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

3. Das Fett in einem breiten Topf erhitzen. Die Doughnuts portionsweise in dem heißen Fett goldbraun backen. Mit der Siebkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Puderzucker mit 3 EL Wasser und Rum oder Zitronensaft verrühren. Die Doughnuts mit der Glasur bestreichen.