

## Rezept

# Einfache Donuts

Ein Rezept von Einfache Donuts, am 15.12.2025

## Zutaten

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