

Rezept

Luftige Hefe-Donuts

Ein Rezept von Luftige Hefe-Donuts, am 12.11.2024

Zutaten

375 g Mehl	1 TL Salz
150 ml Milch	2 Pck. Vanillezucker
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	2 EL Zucker
50 g weiche Butter	1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)	3-4 EL Heidelbeersaft
150 g Puderzucker	Zucker- oder Schokoladenstreusel zum Bestreuen
Mehl zum Arbeiten	1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen und 1 Pck. Vanillezucker unterrühren, Hefe in die Milch bröckeln und darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben.
2. Dann übrigen Vanillezucker, Zucker, Butter, Ei und Eigelb in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
3. Den Teig nochmals gut durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Aus der Teigplatte mit dem großen Ausstecher (9 cm Ø) Kreise ausstechen. Aus der Mitte der Teigkreise mit dem kleinen Ausstecher (4 ½ cm Ø) ein Loch ausstechen. Die Teigringe abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
4. In einem weiten, hohen Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich an dem Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.
5. Die Teigringe portionsweise in das heiße Öl gleiten lassen und auf jeder Seite in ca. 2 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Für die Garnitur nach und nach den Heidelbeersaft unter den Puderzucker rühren, bis ein zäher Guss entsteht. Donuts mit der Oberseite in den Guss tauchen, herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss noch mit den Streuseln garnieren.