

Rezept

Mini-Doughnuts

Ein Rezept von Mini-Doughnuts, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DIE DOUGHNUTS:

80 ml Milch	17 g frische Hefe
300 g Mehl	Zimtpulver
frisch geriebene Muskatnuss	50 g brauner Zucker
Salz	75 g weiche Butter
2 zimmerwarme Eier	Mehl zum Arbeiten
1-2 l Sonnenblumenöl	

FÜR DIE DEKORATION:

225 g Fondant (siehe Rezept-Tipp)	bunte Gel-Lebensmittelfarben (nach Belieben)
Nonpareilles	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Doughnuts die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit je 1 Prise Zimt und Muskatnuss sieben, dann Zucker und 1 Prise Salz dazugeben. Hefemilch, Butter und Eier zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 8 Min. glatt kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit dem Schnapsglas 32 Kreise ausstechen und mit dem kleinen Finger jeweils ein Loch in die Mitte stechen. Die Teigkringel zugedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Das Öl ca. 5 cm hoch in den hohen Topf füllen und auf 170° erhitzen. Die Doughnuts darin portionsweise von jeder Seite ca. 1 Min. frittieren. Auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.
3. Für den Überzug den Fondant mit ca. 10 ml Wasser in einem Topf erwärmen, bis er leicht flüssig ist (bei zu starker Hitze verliert er seinen Glanz!). Fondant nach Belieben einfärben und die Doughnuts damit hauchdünn bestreichen, dann mit Nonpareilles bestreuen.