Apfel-Donuts

Warum nicht mal statt Krapfen fruchtige Apfel-Donuts backen? Mit diesem Rezept gelingen sie ganz leicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

130 ml	Milch
80 g	Butter
Nach Belieben	Butter (zum Einfetten der Formen)
0.5 Packungen	Hefe
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Apfel
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Apfel-Donuts die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Nach und nach Hefe, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl, Ei und Eigelb einrühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Unter den Teig mischen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen.

3. Die Donut-Formen mit Butter einfetten. Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen und glatt streichen. Etwa 20 Minuten rasten lassen. Dann ca. 15 Minuten im Backofen backen.

4. Aus dem Ofen nehmen, sofort stürzen und rundherum in Zucker wälzen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Anstatt die Apfel-Donuts in Zucker zu wälzen, kann man sie alternativ auch mit Zuckerguss überziehen.