Donuts gefüllt mit Vanillecreme

Rezept mit Gute-Laune-Garantie! Köstliche Donuts, gefüllt mit Vanillecreme, ausgebacken in feinem Butterschmalz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Germ
150 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Zucker
5 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
70 g	Butter (weich)
1 Packung	Vanillepudding
2 kg	Butterschmalz
	Milch (für den Vanillepudding)
20 g	Kristallzucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die Donuts gefüllt mit Vanillecreme zuerst von der lauwarmen Milch 5 Esslöffel in eine Tasse füllen, 1 Teelöffel Zucker einrühren. Die Germ einbröckeln und darin auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel füllen, in der Mitte eine Mulde bilden.

2. Die Germmischung in die Mulde füllen und leicht mit Mehl bestäuben. Schüssel abdecken. Teig bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen. Danach mit der restlichen Milch, weichen Butter, Zucker, Dotter und einer Prise Salz gründlich verkneten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts).

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einem Laib formen und auf dem Blech

platzieren. Bei 50 Grad (ohne Heißluft) etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert (verdoppelt) hat.

4. In der Zwischenzeit aus Puddingpulver und Milch einen Pudding kochen. Eventuell etwas mehr Milch verwenden als auf der Packung angegeben ist, damit die Vanillecreme schön locker wird. Den Pudding bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

5. Den Teig aus dem Backrohr nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit den Händen kurz verkneten. Anschließend ausrollen (etwa 2 Zentimeter dick). Aus dem Teig Kreise ausstechen. Die Kreise auf einem Stück Backpapier platzieren und erneut 10 Minuten ruhen lassen.

6. Das Butterschmalz in die Fritteuse oder einen großen Topf geben und auf etwa 175 Grad erhitzen (gegebenenfalls Kochthermometer verwenden). Die Donuts vorsichtig in das Fett geben (mit der Oberseite nach unten), goldbraun frittieren, mit einem Schaumlöffel wenden und auch diese Seite frittieren. Herausheben und auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen. Vor der weiteren Verarbeiting abkühlen lassen.

7. Die abgekühlte Creme in einen Spritzsack füllen. Eine spitze Tülle verwenden und die Donuts damit füllen. Nach Belieben auch die Oberseite der Donuts mit der Creme dekorieren. Mit Kristallzucker oder Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Donuts gefüllt mit Vanillecreme kann man auch mit Schokopudding oder anderen Sorten zubereiten.