Donuts-Grundrezept

Dieses Rezept ist speziell für die Zubereitung im Donut-Maker vorgesehen. Nach dem Backen mit dem Donuts-Grundrezept lassen sich die süßen Teilchen fantasievoll dekorieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
140 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Milch
3 Stk.	Eier
6 EL	Öl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die so genannte „Teigmutter“ hat ausgehend von den Vereinigten Staaten als Schmalzgebäckringel einen erstaunlichen Siegeszug über die gesamte Welt angetreten: Es ist vom **Donuts-Grundrezept** die Rede. Hierzu Eier mit Milch, Zucker und Vanillezucker verquirlen und Öl sowie Salz hinzugeben.

2. Backpulver in das Mehl sieben und dann schrittweise unter den Teig rühren.

3. Den Teig in einem Donut-Maker für gerade einmal 3 bis 4 Minuten ausbacken.

4. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Schokolade überziehen oder bunten Zuckergussperlen verzieren.

Tipp

Steht eine dampfende Tasse Kaffee auf dem Tisch, genießen Sie dazu eine Variation aus diesem Donut-Grundrezept.