Donuts

Der Donut ist ein handtellergroßer Krapfen aus Germteig. Dieses Rezept lässt sich mit einer süßen Glasur abwandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

3 Stk.	Eier
80 g	Margarine
300 ml	Milch
2 Packungen	Trockenhefe
1 Packung	Vanillezucker
60 ml	Wasser
760 g	Weizenmehl
120 g	Zucker

Zubereitung

1. Den Germteig für die Donuts aus Weizenmehl und Trockenhefe, Eiern, warmer Margarine sowie lauwarmer Milch und Wasser, Vanillezucker sowie Kristallzucker verkneten. Fertigen Teig eine Stunde an einem warmen Platz abgedeckt gehen lassen.

2. Germteig auf eine Dicke von 1 bis 1,5 Zentimetern ausrollen. Mit einem Weizenbierglas oder einer Schale Kreise ausstechen. Mit einem Schnapsglas die inneren Kreise mittig ausstechen. So entsteht die markante Form des US amerikanischen Gebäcks.

3. Die Donuts 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Fett einer Fritteuse auf maximal 160 Grad Celsius anheizen. Donuts im heißen Fett goldgelb backen.

4. Wasser, Staubzucker und Zimt verrühren. Diesen Guss auf die Donuts pinseln. Beliebig mit Schokostreueseln oder Zucker dekorieren.

Tipp

Den Guss für die Donuts mit grüner, blauer oder roter Lebensmittelfarbe anreichern.