Doughnuts

Diese köstlichen Doughnuts schmecken nach mehr ... daher sind sie immer ganz schnell aufgegessen! Schönes Rezept für die "amerikanischen Krapfen".

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
250 ml	Schlagobers (flüssiges)
40 g	Germ
400 g	Mehl (glattes)
3 EL	Honig
100 g	Kristallzucker
150 ml	Milch
4 EL	Rum
2 Messerspitzen	Salz
250 g	Schokolade
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Butter (zerlassene)
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Der handtellergroße Krapfen namens **Doughnut** stammt aus dem US amerikanischen Raum. Zu Anfang Milch lauwarm erwärmen. Germ in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen, gemeinsam mit Zucker und etwas Mehl zu einem Dampfl verrühren. Etwas Mehl darauf streuen und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Den restlichen Teil der Milch in zimmerwarmer Butter und Zucker mit dem Abrieb einer

Zitrone vermengen. Hinzu kommen Rum, Eidotter, Salz und Vanillezucker. Das Ganze mit Mehl und dem Dampfl zu einem glatten und klümpchenfreien Teig verarbeiten. Den Teig in 2 Hälften teilen. Jeweils gleichförmige Rollen formen und Stücke in gleicher Form abtrennen.

3. Kugeln formen, diese auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Etwas Mehl auf die Handballen geben und die Kugeln flachdrücken, bis eine Dicke von 2 Zentimetern erreicht ist. In der Mitte des Teigstücks einen Kreis mit einem Durchmesser von 1,5 Zentimetern herausstechen. Es verbleiben nun Scheiben, die Doughnutholes. Diese Scheiben auf einem Tuch platzieren und mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. 40 Minuten gehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt.

4. Backfett in die Pfanne geben und auf 160 Grad Celsius erhitzen. Doughnut mit der Oberfläche in das Backfett geben. Pfanne anschließend mit einem Deckel für 3 Minuten abdecken. Doughnuts wenden und für weitere 3 Minuten backen.

5. Mit einer Schöpfkelle die Krapfen aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp oder einem Metallsieb ablegen. Schokoladenglasur mit Honig in einem Wasserbad schmelzen. Schlagobers einrühren und weiter erwärmen. Die ausgekühlten Doughnuts mit einer Seite in die Schokoladenglasur tunken und überkühlen lassen.

Tipp

Die Doughnuts als Jause, Dessert oder Finger-Food anbieten.