

Rezept Donuts mit Hefeteig

Rezept Donuts mit Hefeteig

Zutaten für Donuts mit Hefeteig (ca. 24 Stück):

750 g Mehl

2 Päckchen Trockenhefe

50 ml lauwarmes Wasser

300 ml lauwarme Milch

125 g Zucker

1 TL Salz

Päckchen Vanillezucker

2 Eier

75 g zerlassene Butter

Fritierfett



Zubereitung:

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe darin mit etwas lauwarmem Wasser übergießen, kurz verrühren, mit etwas Mehl bedecken und so ca. 10 min an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und die Milch erwärmen.

Den restlichen Zucker, den Vanillezucker sowie das Salz auf den Mehtrand geben und mit der Hefe kräftig vermischen.

Anschließend die Butter zusammen mit der Milch und den Eiern dazugeben und mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt erneut an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig noch einmal mit den Händen kräftig durchkneten und mit dem Nudelholz ausrollen. Dabei sollte der Teig etwa 1,5 cm (bzw. daumen-) dick sein.

Den Donut-Ausstecher in etwas Mehl drücken und anschließend aus dem Teig die Donuts ausstechen. Die ausgestochenen, inneren Kugeln werden entweder erneut zu einem Teig ausgerollt und solange Donuts ausgestochen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.

Alternativ kann man auch (wie es in Amerika oft gehandhabt wird) die Kugeln einfach so lassen und mit den Donuts zusammen zubereiten. Ein letzte Mal für ca. $\frac{1}{2}$ Std. die Donuts (und eventuell die Kugeln) ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett auf 175° erwärmen, die Donuts darin hellbraun fritieren.

Wer kein Donuts-Ausstecher besitzt, kann auch den äußeren Kringel mit einem Glas ausstechen und den inneren Teil mit einem Schnapsglas oder auch Apfelausstecher entfernen.

Abwandlungen:

Bei der Zubereitung von Frucht-Donuts_wird noch zusätzlich zu den Zutaten für den Hefeteig 2 EL Konfitüre und 1 EL gehackte Mandeln in den Teig mit eingerührt.

Bei dem Rührteig kann man den Quark einfach durch Fruchtjoghurt ersetzen.

Für Schoko-Donuts kann man dem Teig noch zusätzlich 100 bis 150 g feine Schokoplättchen untermischen.

Für die Glasur bestreut man entweder die, noch heißen, Donuts sofort mit Puderzucker oder eine Hälfte des Donuts wird in eine Schokoladenglasur getan.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch