

Donuts

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

370 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
160 ml lauwarme Milch (25 Grad)
80 g zerlassene Butter

Zum Ausbacken:

1 l Speiseöl

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
200 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
(1 Becher)
200 g Dr. Oetker Ruby Couverture
Drops
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Germ und Backpulver gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 1 cm dick ausrollen.

Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen (8 cm Ø). Dann die Mitte der Kreise so ausstechen, dass ca. 3 cm breite Ringe entstehen. Die Ringe auf ein bemehltes Küchentuch geben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

3 Donuts backen:

Das Öl auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Ringe kopfüber in das Öl geben, abdecken, wenden und ohne Deckel fertig backen. Die Donuts mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

4 Donuts verzieren:

Die erkalteten Donuts beliebig glasieren und mit Streudekor bestreuen.