



Donuts mit Füllung

Ob mit Marmelade, Schokolade oder mit Vanillepudding – gefüllte Donuts sind ein wahrer Genuss. Hier erfahren Sie, wie Sie gefüllte Donuts ganz einfach selbst backen können.

 160 Minuten

 20 Stück

Zutaten

Füllung für die Donuts:

1 Päckchen Vanillepudding

Milch laut Verpackungsangabe

1 Päckchen Vanillezucker

Für den Donut Teig:

1 Päckchen Trockenhefe/Germ

¼ Liter Milch

600g Weizenmehl

125 g Butter

2 Eier

125 g Staubzucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Prisen Salz

800-1.200 g Ceres Soft zum Ausbacken

Dekoration

Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

- Vanillepudding laut Verpackungsangaben zubereiten und auskühlen lassen.
- Trockengerm in der lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen. Das Mehl fein sieben und in einer Schüssel geben.
- In das Mehl eine Mulde drücken. Eigelbe, Staubzucker, Butter, die vorbereitete Hefemilch, Vanillezucker und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig abgedeckt mit Folie im Backofen bei 35 Grad Celsius Umluft gut eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig erneut kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 5 mm ausrollen.
- Zum Ausstechen der Donuts nehmen Sie ein großes und ein kleines Glas, z.B. ein Wasser- und ein Schnapsglas. Ebenso können Sie einen speziellen Donut-Ausstecher oder einen kleinen und einen großen runden Ausstecher verwenden.
- Zuerst runde, große Teiglinge ausstechen, dann mit einem kleineren Ausstecher mittig ein Loch stanzen. Die Teigringe auf ein bemehltes Backblech geben und erneut im Backofen bei 35°C für ca. eine Stunde gehen lassen.
- Die Donuts sollten sich im Volumen verdoppeln und können dann ausgebacken werden.
- Ceres Soft in einem Topf auf 170°C erhitzen, die Donuts nach und nach auf jeder Seite 2 Minuten ausbacken. Achten Sie auf die Temperatur und geben Sie nicht zuviele Donuts auf einmal in den Topf.
- Die fertig gebackenen Donuts mit einem Stab oder einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auskühlen.
- Den vorbereiteten Vanillepudding in einen Spritzsack mit einem schmalen Aufsatz füllen und die ausgebackenen Donuts von oben oder seitlich einstecken und vorsichtig füllen. Die Donuts mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoladenglasur verzieren.

Süßes, Vegetarisch