



Donuts selber machen

Donuts - das sind die beliebten, in Fett gebackenen, süßen Schmalz-Kringel, die sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen gut ankommen.

Donuts kann man ganz einfach selbst zubereiten und gelingen Schritt für Schritt, wie unsere Anleitung zur Krapfen-Hefeteig-Zubereitung zeigt. Geübte Krapfenbäcker können auch das Rezept für gefüllte Donuts ausprobieren. Gutes Gelingen!

 160 Minuten

 20 Stück

Zutaten

Hefeteig:

1 Packung Trockengerm

¼ Liter Milch

600 g Weizenmehl

125 g Butter, zimmerwarm

2 Eier

125 g Staubzucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Prisen Salz

Dekoration:

100 g weiße Kuvertüre

10 g Ceres Kokosfett

oder

100 g dunkle oder Vollmilch Kuvertüre

20 g Ceres Kokosfett

oder

1-2 EL Staubzucker und Zimt nach Geschmack

Zubereitung

- Trockengerm in lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen. Das Mehl fein sieben und in einer Schüssel geben.
- Eigelbe, Staubzucker, weiche Butter und Hefemilch, Vanillezucker und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig abgedeckt mit Folie im Backofen bei 35 Grad Celsius Umluft eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig danach erneut gut kneten und auf einer Arbeitsfläche mit Mehl ca. 5 mm dick ausrollen.
- Verwenden Sie zum Ausstechen der Donuts einen speziellen Donuts-Ausstecher oder ein Wasserglas für den großen Teigling sowie ein kleineres Schnapsglas für die Mitte. Die Teiglinge ausstechen, mit dem kleineren Glas mittig ein Loch ausstechen. Teiglinge auf ein bemehltes Backblech mit Backpapier geben und erneut im Backofen bei 35°C eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Ceres Soft in einem Topf auf 170°C erhitzen, die Teiglinge nach und nach, auf jeder Seite 2-3 Minuten ausbacken. Geben Sie nicht zu viele Teiglinge auf einmal in das Fett, da sich die Temperatur sonst zu stark senkt.
- Die ausgebackenen Donuts auf einem Backblech mit Küchentrepp abtropfen und leicht auskühlen lassen. Nach Geschmack garnieren.
- Für die Glasuren je eine Sorte Schokolade mit Ceres Kokosfett lauwarm schmelzen, verrühren und die erkaltenen Donuts mit einer Seite eintauchen.
- Donuts schmecken auch mit Staubzucker oder einer Mischung aus Staubzucker und Zimt bestreut. Erlaubt ist, was das Herz begehrt! Das Aufstreuen von Zuckerstreußel und andere Dekoration, wenn die Glasur noch warm ist, bringt eine interessante Farbenpracht auf die Donuts.

Süßes, Vegetarisch