

Donuts

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 80 gr Zucker, 0,25 l lauwarme Milch, 60 gr Margarine, 40 gr Marzipan-Rohmasse, 0,5 Teelöffel Salz, 30 gr Hefe, 3 Eier.

Die Vorbereitungen:

Dieses Rezept (4 Personen) sollte für ca. 18 Donuts reichen. Für die Glasur: nach Belieben: Zuckerguss, Backschokolade, Mandeln, etc. Für die Friteuse: 1 l Öl oder 1 kg Plattenfett oder Schmalz

Die Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung hinein drücken. Die Hefe hinein bröckeln und mit ein wenig Zucker, der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 min. gehen lassen. Die Margarine zerlassen und mit den Eiern, der Marzipan-Rohmasse und dem Salz schaumig rühren. Zum Vorteig geben und zusammen mit dem Mehl zu einem lockeren, leichten Hefeteig schlagen. Teig 15 min. gehen lassen. Den Hefeteig in 50g schwere Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel drehen. In jede Kugel mit einem Kochlöffel in die Mitte ein Loch drücken und den Löffelstiel kreisend bewegen, damit Teigringe entstehen. Die Heferinge nochmals 15 min. gehen lassen. Das Fritierfett auf 175°C erhitzen. Jeweils 4 bis 5 Donuts ins heiße Fett geben und von beiden Seiten knusprig braun backen. Die Donuts auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Tipp: Ich empfehle ca. 100g mehr Mehl zu benutzen.