

Donuts

12 Stück

Hefeteig:

270 g Mehl
100 g Mehl
50 g Sahne
17 g frische Hefe
30 g Butter, geschmolzen
30 g Vanillezucker
1 Ei (M)
½ Zitrone (Abrieb)
1 g Salz

Glasur:

200 g Puderzucker
Zitronensaft
Wasser
2 TL Speisefarbe



So geht's

Den Hefeteig zubereiten. Dazu Mehl in eine Schüssel sieben. Die flüssigen Zutaten verquirlen und zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann das Salz hinzugeben. 8-10 min mit dem Knethaken rühren. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zugeben.

Den Teig noch kurz mit der Hand zu einer Kugel kneten und in einer Schüssel für 60 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit einem Teigroller, den Hefeteig auf einer gut bemehlten Oberfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Das funktioniert gut mit einem Glas. Dann mit einem kleinen Ausstecher ein Loch in die Mitte stechen

Im Ofen – mit Donut-Blech: Das Blech mit flüssiger Butter auspinseln und die Ringe in die Vertiefungen legen. Mit einem Tuch abdecken und 30 min gehen lassen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober/Unterhitze) ca. 15 min backen. Während der Backzeit die Donuts einmal wenden und die Oberseite erneut mit flüssiger Butter bestreichen.

Im flüssigen Fett: Die Ringe auf ein bemehltes Tuch legen, abdecken und weitere 30 min gehen lassen. Reichlich Pflanzenfett/oder neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Die Donuts in das heiße Fett geben, nach wenigen Minuten wenden und fertig backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zur Herstellung der Glasur den Puderzucker in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Wasser eine zähflüssige Glasur herstellen. Auf verschiedene Schüsseln verteilen und mit EatARainbow-Farben in verschiedenen Tönen einfärben. Mit einem Löffel bei beiden Varianten die Donuts lauwarm mit der Glasur bestreichen und Zuckerstreuseln dekorieren. Glasur vollständig trocknen lassen.