

Donuts mit Champagner Schaum

etwa 12 - 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

750 g Weissmehl oder
Halbweissmehl
2 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
3 Prisen Salz
120 g Zucker
75 g Butter, weich
½ TL Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier zimmerwarm
50 ml Wasser, lauwarm
3 dl Milch, lauwarm

Zum Frittieren:

1 l Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Champagner Schaum:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
4 dl Milch
1 dl Champagner z.B. Alfred Gratien
3 dl Vollrahm

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
weiss
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Glamour

1 Hefeteig I:

Alle Zutaten bis und mit Vanillezucker in eine Schüssel geben. Eier, Wasser und lauwarme Milch dazugeben und zu einem elastischen Teig kneten, zugedeckt in einer Schüssel, ca. 60 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2 Champagner Schaum I:

Pudding nach Verpackungsangaben zubereiten, jedoch nur 4 dl Milch mit dem Pulver aufkochen, Hitze abstellen, Champagner darunterühren, Pudding in eine Schüssel geben, direkt auf der Fläche mit Plastikfolie abdecken (damit keine Haut entsteht), abkühlen lassen.

3 Hefeteig II:

Teig ca. 1.5 cm dick ausrollen. Mit einem ca. 9 cm grossen, runden Ausstecher (oder Glas) Kreise ausstechen, für das Loch in der Mitte ca. ein 3 cm grossen Ausstecher benutzen. Für Mini Donuts Ausstecher in ca. 6 cm und 1.5 cm verwenden.

Teigdonuts nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, damit sie schön rund werden.

4 Champagner Schaum II:

In der Zwischenzeit den Rahm relativ fest schlagen, damit die Masse dressiert werden kann. Rahm mit dem kalten Pudding verrühren und in einen Plastikdressiersack füllen. Spitze erst vor Gebrauch mit einer Schere abschneiden.

5 Frittieren:

In einem Wok oder hohen Pfanne Öl auf ca. 180 °C erhitzen, Donuts darin ca 3-4 Min. goldbraun frittieren, auf einem Haushaltspapier ablegen und etwas abkühlen lassen.

6 Donuts füllen:

Der Länge nach halbieren und mit dem vorbereiteten Champagner Schaum füllen.

7 Dekoration:

Nach Belieben mit der erhitzten Glasur glasieren und dekorieren. Lecker – dazu ein Glas Champagner....glamourös!