

Donuts

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

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

370 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
160 ml Milch, lauwarm
80 g Butter, flüssig

Zum Ausbacken:

1 l Frittier-Öl

Zum Verzieren:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
2 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture
Dr. Oetker Streudekor

1 Vorbereiten:

Zwei runde Ausstecher (Ø 8 cm und Ø 2 cm) und Schaumlöffel bereitlegen. Das Öl in eine Pfanne mit hohem Rand geben.

2 Hefeteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockenhefe und Backpulver gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstossen (flach drücken von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem grossen Ausstecher Kreise ausstechen und mit dem kleinen Ausstecher die Mitte der Kreise ausstechen, sodass Ringe entstehen. Die Ringe auf ein bemehltes Küchentuch geben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben.

3 Zum Ausbacken:

Das Öl auf ca. 180 °C erhitzen. Die Ringe kopfüber in das Öl geben, abdecken, wenden und ohne Deckel fertig backen. Die Donuts mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

④ **Zum Verzieren:**

Die Glasuren nach Packungsanleitung zubereiten, die erkalteten Donuts beliebig damit glasieren und mit Streudekor bestreuen.

