DONUTS

4.9 bei 35 Bewertungen

2 h 20 min | Germteig | Öl | 160 Grad | 6 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei und den Dottern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker, Rum und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einer runden Kugel formen. Die Kugel nochmals 15 Minuten rasten lassen.

3. Danach 1 cm dick ausrollen und nochmals 10 Minuten rasten lassen.

4. Jetzt Donuts ausstechen: Entweder mit einem speziellen Donutausstecher oder mit zwei unterschiedlich großen Gläsern.

   Die fertigen Donuts nochmals ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

5. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl oder Butterschmalz auf ca. 160 Grad erhitzen.

6. Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.

7. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen.
   Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die leicht abgekühlten Donuts kurz darin eintauchen. Mit Zuckerstreusel nach Wunsch verzieren oder einfach mit

Zutaten

FÜR CA. 20 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	ganzes Ei
2	Dotter
500 g	Weizenmehl 700
42 g	Germ (= 1 Würfel)
6 g	Salz
50 g	Zucker
20 g	Rum
60 g	zimmerwarme Butter

SONSTIGES

1 l	Öl oder Butterschmalz zum Backen
200 g	Schokolade
	bunte Zuckerstreusel
	Staubzucker

Staubzucker bestreuen.