



# Donuts mit Nuss-Topping

 Dauer  
150 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Milch                | 200 ml  |
| Hefe, frisch         | 0.5 St. |
| Zucker               | 70 g    |
| Weizenmehl, Type 405 | 400 g   |
| Salz                 |         |
| Butter               | 50 g    |
| Eier                 | 1 St.   |
| Sonnenblumenöl       | 1 L     |
| Puderzucker          | 125 g   |
| Honig                | 2 EL    |
| Pekannüsse           | 20 g    |

## Zubereitung

In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Hefemilch zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Teig auf wenig Mehl ca. 1,5 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Mitte jeweils einen kleinen Kreis herausstechen.

In einem Topf Frittieröl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Donuts darin portionsweise von beiden Seiten ca. 2–3 Min. goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Honig und ggf. wenig Wasser zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Nüsse grob hacken. Donuts mit einer Seite vorsichtig in den Guss tauchen, etwas abtropfen lassen und mit Nüssen bestreuen. Donuts mit Nuss-Topping servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |           |               |      |
|----------------|-----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 1066 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 55 g      | Ballaststoffe | 2 g  |
| Eiweiß         | 6 g       | Fette         | 93 g |