Grundrezept Donuts mit Zuckerguss

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	2 St.
Frittieröl	1 L
Wasser	2 EL
Puderzucker	125 g
Lebensmittelfarbe, rot	0.5 TL
Zuckerperlen	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Schaumlöffel, Küchenpapier

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 1 EL Zucker zugeben und in der Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.

2. In einer Schüssel 70 g Zucker, 600 g Mehl, 1 Prise Salz und 150 g gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und 2 Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Anschließend Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise (ca. 8 cm Ø) ausstechen. Aus der Mitte jeweils einen kleinen Kreis herausstechen.

4. In einem Topf Öl zum Frittieren erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Donuts nacheinander ca. 2–3 Min. darin von beiden Seiten goldgelb frittieren. Fertige Donuts auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

5. In einer Schüssel Wasser, Puderzucker und Lebensmittelfarbe verrühren und den Guss auf die kalten Donuts geben. Mit Zuckerperlen bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	422 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	92 g