Mini-Donuts

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

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.
Rapsöl	1 L
Schokolade, Zartbitter	100 g
Zuckerperlen	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig ca. 15 Min. gehen lassen.

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

3. Teig auf wenig Mehl ca. 1,5 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Aus der Mitte jeweils einen kleinen Kreis herausstechen.

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

5. In einem Topf ca. 1 l Wasser erhitzen. Währenddessen Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Donuts mit einer Seite hineintauchen und gut abtropfen lassen. Mit Zuckerperlen verzieren, trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	369 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g