

DONUTS

ca 20 Stück

Zutaten Teig

75ml warmes Wasser

3 TL Trockenhefe

375ml warme Buttermilch

2 große Eier

70g Butter

600g Mehl

50g Zucker

Salz

Öl zum Frittieren

Zutaten Glaze

400g Puderzucker

90ml lauwarmes Wasser

Prise Salz

Vanilleextrakt

optional: rote Lebensmittelfarbe und Streudeko

Zubereitung Teig

1. gebt die Trockenhefe in eine Tasse und vermischt sie mit lauwarmen Wasser (Achtung! Es darf nicht zu kalt, aber auch nicht mehr heiß sein) und lasst die Hefe 5 min arbeiten
2. in der Zeit vermischt Mehl, Zucker und Salz miteinander und formt eine Kuhle in der Mitte
3. schmelzt eure Butter, schlägt die Eier auf und erhitzt die Buttermilch in der Mikrowelle oder auf dem Herd bis sie lauwarm ist
4. gebt die flüssigen Zutaten in die Kuhle der trockenen Zutaten und mixt das Ganze in eurer Küchenmaschine mit dem Knethaken (Handmixer: ebenfalls die Knethakenaufsätze nutzen und anschließend mit der Hand für 1 min in der Schüssel kneten)
5. Ölt eine weitere Schüssel und gebt den Teig in diese zum Gehen und lasst den Teig an einem warmen Ort (im Ofen bei 50 Grad zB) abgedeckt für 1 Stunde gehen
6. nach einer Stunde gebt ihr den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn mit der Hand ein wenig in Form zum ausrollen
7. rollt den Teig nicht zu dünn aus (ideal auf circa 1.5 cm Dicke) und stecht die Donuts mit einem großen runden Ausstecher aus und mit einem kleinen runden Ausstecher die Mitte
8. transferiert die Donuts auf ein Backblech mit Backpapier, erhitzt euren Ofen auf circa 60 Grad und stellt eine große Auflaufform mit heißem Wasser auf den Ofenboden
9. lasst die Donuts so weitere 30 min im Ofen unabgedeckt gehen
10. erhitzt Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf genau 170 Grad (wenn euer Herd keine Funktion hat die Temperatur zu halten wie meiner, benutzt ein Thermometer — es ist wichtig, dass das Öl nicht zu kalt und nicht zu heiß ist. Testet ob die Temperatur ausreichend ist indem ihr einen Holzlöffel hineinsteckt und Bläschen aufsteigen)
11. die Donuts werden eventuell etwas auf dem Backpapier kleben, also benutzt eine (bemehlte) Spachtelkarte oder einen Pfannenwender, um sie vorsichtig vom Backpapier zu lösen und gebt den Donut für 1- 1 ½ Minuten von jeder Seite in euer Öl
12. legt sie anschließend auf Zewa um ein wenig Fett aufzufangen

Zubereitung Glaze

- 1. mischt Puderzucker mit lauwarmen Wasser, einer Prise Salz und Vanilleextrakt und vermischt das Ganze so lange, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind**
- 2. bereitet ein Backblech vor (wenn ihr ein Gitter habt, stellt dieses auf das Backblech) und tunkt die Donuts in die Glasur, lasst ihn kurz abtropfen und dann auf das Backblech/Gitter**
- 3. ich färbe anschließend ein wenig der Glasur mit roter Lebensmittelfarbe ein, gebe es in eine Dosierflasche und verziere damit die Donuts**
- 4. dann folgt ein bisschen Streudeko**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!