

„Februar“

Donuts mit Glasur

15 g frische Hefe
4 dl Kühlschrankkaltes Milch
90 g Zucker (1 dl)
1 TL Salz
2 Eier
720 g Weissmehl (12 dl)
75 g zimmerwarme Margarine



1 L Rapsöl

Glasur:

330 g Puderzucker (6 dl)
2-3 EL Wasser
Rosa Lebensmittelfarbe
Zuckerstreusel

Hefe, Milch, Zucker, Salz, Eier und meistens von den Mehl in einer Schlüssel eingeben. Die Margarine Teil zum Teil dazugeben und den Teig glatt und geschmeidig verarbeiten bis sich den Teig von der Schlüssel löst. Den Teig ca. 90 Minuten gehen lassen.

Den Teig ca. 1 cm auswallen. Die Donuts mit eine runde 9 cm und eine runde 3 cm (Loch) Förmchen ausstecken. Die Donut ca. 30 Minuten gehen lassen.

Das Rapsöl in einen Topf bis 180°C aufwärmen lassen. Die Donuts 30-45 Sekunden pro Seite Frittieren. Dann auf Haushaltspapier legen und abkühlen lassen.



Copy right