

DONUTS SHOW

Episode 046 Donuts Show / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 20 Donuts

DONUTS-TEIG

- 900g Weissmehl
- 115g Zucker
- ½ EL Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 70g Kochbutter
- 3,5dl Milch
- 10g Trockenhefe
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Flasche Sonnenblumenöl zum Frittieren

1. Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Trockenhefe dazu geben und vermischen.
2. Butter in der Milch aufwärmen und schmelzen lassen, zu den anderen Zutaten giessen und langsam mit der Küchenmaschine verrühren.
3. Eier und Eigelb dazu geben und zu einem Teig kneten.
4. Den Teig zuletzt von Hand durchkneten, etwas Sonnenblumenöl darüber träufeln und dann zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Sobald der Teig um rund die Hälfte aufgegangen ist, die Schüssel mit einer Folie bedeckt im Kühlschrank nochmals etwa eineinhalb Stunden stehen lassen.

6. Zum Formen der Donuts den Teig in gleich grosse Stücke schneiden, Kugeln formen und flach drücken. Mit einem Ring das Loch in der Mitte stechen und auf ein Backblech legen.

7. Das Sonnenblumenöl zum Frittieren in einer Gusseisenpfanne erwärmen. Die Donuts einzeln frittieren und darauf achten, dass die Temperatur konstant bleibt. Auf einem Gitter abtropfen lassen.

VANILLE-GLASUR

- 3 EL Puderzucker
- 2 Vanillestängel
- 1 EL Honig
- 1/2dl Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

1. Puderzucker in ein Schälchen streuen. Vanilleschote auskratzen und Mark dazu geben, verrühren.
2. Honig, Milch und Vanillezucker begeben und zu einer glatten Glasur verrühren.

SCHOKO-GLASUR

- 3-4 EL Haselnuss-Schoko-Aufstrich
- 2 EL Puderzucker
- 1/2dl lauwarmes Wasser
- Schoko-Streusel

1. Haselnuss-Schoko-Aufstrich mit Puderzucker und etwas Wasser zu einer glatten Glasur verrühren.
2. Die frittierten Donuts eintunken, leicht drehen, auf einen Rost legen, je nachdem mit Schoko-Streusel bestreuen und trocknen lassen.



Beim Auflösen der Butter darauf achten, dass die Milch lauwarm bleibt. Diese Wärme der Butter-Milch-Mischung reicht aus, damit die Hefe gut wirken kann und der Teig schön aufgeht.

**Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel**

Flavorites.com