

Tipp der Woche von Noha und Katharina

Das ist unser Tipp der Woche.

Donuts backen

Für Donuts braucht ihr ungefähr 60min

Zutaten:

500g Mehl

200ml lauwarme Milch

30g Hefe

60g Butter

50g Zucker

1 Ei

2 Eigelbe

5g Salz

1TL Vanillearoma

Außerdem

500g Frittierfett

400g Glasur nach Wahl

z.B. geschmolzene Schokolade

oder Zuckerguß

1. Schritt

Für den Hefeteig das Mehl sieben und alle Zutaten in eine Schüssel geben, den Hefeteig mit dem Knethaken für 5Min kneten, danach aus der Schüssel nehmen und nochmals 5Min von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durcharbeiten

2. Schritt

Den Hefeteig abdecken und für 30Min an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Kreisausstecher Kreise ausstechen, einen weiter kleinen Kreis in der Mitte ausstechen, hier für kann auch eine Spritztülle verwendet werden.

3. Schritt

Das Fritierfett in einem kleinen Topf schmelzen und auf 180Grad erhitzen, die Donuts vorsichtig frittieren und auf jeder Seite 4Min goldbraun werden lassen. Danach die Donuts auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

4. Schritt

Die Glasuren je nachdem herstellen oder schmelzen und in einen tiefen Behälter z.B. Suppenteller füllen. Bis

zur Hälfte in die Glasur tunken und mit Streuseln dekorieren.

Viel Spaß und guten Hunger

Katharina und Noha Kl. 7