

## Donuts

Ein sehr gutes Germteig-Rezept (auch für Krapfen verwendbar).

### Wissenswertes

Verwendet wurde ein runder Ausstecher mit 7,5 cm Durchmesser. Für das Loch in der Mitte 2,5 cm. Etwa 1,5 cm dick ausgerollt.

Aus der Masse mit diesem Ausstecher erhält man 30 Stück.

### Das brauchst du

350 ml Milch

1 Würfel à 42 g frischer Germ oder 2 Päckchen Trockenhefe

50 g Feinkristallzucker

2 Eidotter

2 ganze Eier

70 g Butter oder Margarine

1 Teelöffel Vanilleextrakt

820 g glattes Mehl

1 gestrichener Teelöffel Salz

wahlweise den Abrieb einer Zitrone

2 Liter neutrales Öl oder Fett

### So wird's gemacht

350 ml Milch erwärmen (nicht heiß!), darin 1 Würfel Germ auflösen (wenn man Trockenhefe nimmt, diese dann zum Mehl geben, nicht zur Milch). 50 g Feinkristallzucker, 2 Eidotter und 2 ganze Eier, 70 g zerlassene Butter oder Margarine und 1 Teelöffel Vanilleextrakt – alles zur Milch geben und gut versprudeln.

-----

820 g Mehl mit einem Teelöffel Salz vermischen und wer mag, den Abrieb einer Zitrone dazu. Nun die Eiermilch zum Mehlgemisch geben und mit dem Knethaken in der Maschine so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, das dauert etwa 5 - 7 Minuten. Etwas Mehl über den Teig streuen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort um mindestens die Hälfte aufgehen lassen (ca. 45 Minuten). Am besten geht das im vorgeheizten Backrohr bei 30 Grad.

---

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen, in der Mitte jedes Kreises ein kleineres Loch ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, etwas aufgehen lassen, erneut ausrollen und ausstechen. Die letzten übriggebliebenen Teigstücke zum Schluss einfach zu Kugeln drehen und ebenfalls ausbacken, so wird nichts verschwendet.

----

Die ausgestochenen Donuts einzeln auf zugeschnittenes Backpapier (Größe der Donuts) setzen, das muss man natürlich nicht machen, man kann auch ein bemehltes Tuch nehmen und die Donuts drauflegen. Vorteil vom Backpapier = wenig Mehl im Öl, keine Fingerabdrücke oder verzogene Form beim Aufnehmen. Mit einem Tuch abdecken und wieder auf doppelte Größe aufgehen lassen.

----

Inzwischen Öl auf 150 - 160 Grad erhitzen (keinesfalls heißer!). Einen Donut mit dem Backpapier aufnehmen und den Teig mit der Oberseite nach unten ins heiße Fett gleiten lassen. Das Backpapier löst sich von selbst. Zugedeckt etwa 2 - 3 Minuten backen, bis die

Donuts eine schöne Farbe angenommen haben, dann umdrehen und ohne Deckel fertig backen, herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

----

Mit der Oberseite in Schoko- oder Zuckerglasur tauchen und nach Belieben dekorieren.

### **Tipp**

Sofort eingefroren schmecken die Donuts oder Krapfen nach kurzem Auftauen in der Mikrowelle oder im Backrohr bei 160 Grad wie frisch zubereitet.

Das Öl ist wieder verwendbar, wenn man es durch eine Lage Küchenrolle abseiht und im Kühlschrank aufbewahrt bis zur nächsten Verwendung.