



Donuts 🍩 finden hierzulande immer mehr Anhänger. Ursprünglich kommt das Gebäck aus den USA, hat dort sogar einen Feiertag und der „Donut-Day“ ist heute 🍩 Aber woher hat es seinen Namen? Wenn die Krapfen nicht zu braun werden sollten, blieb der Teig in der Mitte roh. Um das zu verhindern, füllte man das Innere mit Nüssen, woher der Donut seinen Namen hat - DOUGH für Teig und NUT für Nüsse. 🍩

Rezept für 10-12- Stck.

500 g Mehl
 30 g Hefe
 60 g Zucker
 60 g Butter
 1 Stück Ei, Größe M
 250 ml Milch
 Prise Salz
 Abrieb von einer halben Bio Zitrone
 200 g Puderzucker
 etwas Milch
 1 Liter neutrales Pflanzenöl

Die Butter in der Milch schmelzen lassen und abkühlen, dass sie nur noch lauwarm ist. Die Hefe darin auflösen. Mit dem Zucker und der Prise Salz, sowie dem Abrieb der Zitrone, zum Mehl geben und einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 3-4 Minuten mit der Küchenmaschine kneten, wenn du die Möglichkeit hast. So wird der Teig schön elastisch.

Den Teig abgedeckt solange gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. Es gibt spezielle Ausstecher für Donuts, aber du kannst natürlich auch zwei geeignete Kreise suchen, zum Beispiel mit verschiedenen Gläsern.

Die ausgestochenen Teilchen abgedeckt nochmals 10 Minuten entspannen lassen.

Das Öl in einem Topf erhitzen auf etwa 180 Grad. Mit einem Holzstäbchen prüfen ob kleine Bläschen aufsteigen, dann ist es richtig. Die Donuts von beiden Seiten etwa 1 Minute ausbacken, bis sie schön braun sind. Auf einem Küchentuch entfetten und abkühlen lassen.

Für die Glasur ein Paket Staubzucker mit Milch zu einer zähen, relativ dicken Glasur vermengen. Die Donuts eintauchen und noch mit etwas Zitronenabrieb bestreuen. Eventuell für die Luxus-Version mit verschiedensten kleinen Süßigkeiten belegen.

