



KÜCHEN DEERN

smeekt niek. giff dat niek

ZUTATEN

Teig
14g Frischhefe
30ml lauwarmes Wasser
170ml lauwarme Milch
100g Zucker
3g Salz
2 Eier
30g Kokosfett
(z.B. Palmin)
550g Mehl
1kg
Kokosfett/Butterschmalz

Glasur
20g Butter
3ml Vanilleextrakt
250g Puderzucker
30ml Wasser
12 Oreos

REZEPT: DONUT GRUNDREZEPT + VANILLE GLASUR

1. Für den Teig Hefe in lauwarmen Wasser zerbröseln und 10 Minuten quellen lassen. Lauwarme Milch, Zucker, Eier, Salz und Kokosfett zugeben und alles gut mischen. Nun 400g Mehl zugeben und mit einem Knethacken untermischen
2. Restliche 150g Mehl mit den Händen in den Teig kneten und diesen anschließend zu einem Ball formen
3. Ofen auf 50° wärmen, saubere Schüssel mit 1TL Palmin einfetten, Teig hineingeben, mit feuchtem Handtuch abdecken und im Ofen 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
4. Hefeteig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig ausrollen, bis Teig ca. 1,5cm hoch ist
5. Mit Glas Kreise ausstechen und die Rückseite einer Spritztüle als kleine Ausstechform für die Kreise in der Mitte nutzen
6. Rohe Donuts auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und unabgedeckt 2 Stunden gehen lassen
7. Für die Glasur Butter schmelzen, Vanilleextrakt und Wasser hinzufügen und anschließend Puderzucker unterrühren
8. Fett in einem großen Topf heiß werden lassen und aufgegangene Donuts nach und nach goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Glasur tunken und direkt danach mit zerkrümelten Oreos bestreuen

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 4 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Der Stäbchentest funktioniert nicht nur bei Kuchen, sondern auch bei Fett: Wenn der eingetunkte Holzstab Blasen wirft ist die richtige Temperatur erreicht und der Herd kann herunter gestellt werden. Sonst wird es zu heiß für die Donuts.

NOTIZEN

smeekt niek. giff dat niek
KÜCHEN DEERN

