Donuts, hausgemacht mit Schokolade und Puderzucker

- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Der beliebte amerikanische Kultsnack

Zutaten

- 400 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- 175 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Tl Zitronensaft, etwas Abrieb
- 1 ganzes Ei

- 35 g frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe
- Darüber hinaus: Puderzucker, schwarze Couvertüre oder Bitterschokolade, Hagelzucker etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Donut - Hefeteig:

Schritt2

Die Milch mit einer Prise Salz und der Butter „handwarm erhitzen“ und die zerbröckelte Hefe dazu geben.

Schritt3

Mit dem gesiebten Mehl, dem Zucker, Zitronensaft und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt4

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden ruhen, aufgehen lassen. Danach noch einmal gut durchwirken und etwa 2 cm dick ausrollen.

Schritt5

Die Donuts:

Schritt6

Mit einem Wasserglas etwa 8 cm große Plättchen ausstechen und mit einem kleineren Glas (ev. Schnapsglas) das mittlere Loch ausstechen.

Schritt7

Die Donuts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, abdecken und noch einmal an einem warmen Ort 20 – 25 min. aufgehen lassen.

Schritt8

Nunmehr das Pflanzenfett auf 160 ° C erhitzen und die Donuts Portionsweise 3 – 3 min. auf jeder Seite goldgelb heraus backen.

Schritt9

Auf Küchenkrepp ablaufen, abkühlen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Donuts entweder mit Puderzucker bestäubt, in Hagelzucker drücken oder in heiße Couvertüre getaucht servieren.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/donuts-hausgemacht-mit-schokolade-und-puderzucker/