

Hefedonuts

Hefedonuts schmecken, wie das beliebte Kleingebäck aus USA schmecken muss. Hier das Rezept für den süßen Genuss.



150 Gramm	Butter
4 Stück	Eier
50 Gramm	Hefe
1 Kilogramm	Mehl
1/2 Liter	Milch
2 Prise	Salz
100 Gramm	Zucker

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung hineindrücken und dort die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüberstreuen.
2. Die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen und die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken. 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Alles miteinander verkneten, Schüssel wieder abdecken und eine weitere halbe Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs etwa verdoppelt hat.
3. Kurz durchkneten, dann ein Stück Teig abstechen, auf den Zeigefinger stecken und den Teig um den Finger wirbeln, so dass ein Kringel entsteht. So weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die fertigen Donuts unter ein Tuch legen. Dann nochmal 1 Stunde ruhen lassen.
4. Öl in der Fritteuse erhitzen und alle Donuts hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und danach mit Zucker bestreuen.
- 5.

Hefe-Donuts (Doughnuts)

Dieses Rezept erfordert Zeit und etwas Fingerfertigkeit, aber die Donuts sind wirklich weltklasse. Backanfänger werden an dem weichen Teig vermutlich verzweifeln und auch für Fortgeschrittene ist er noch eine Herausforderung...



Zutaten

750 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
50 ml lauwarmes Wasser
300 ml lauwarme Milch
125 g Zucker
1 TL Salz
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
75 g zerlassene Butter
Fritierfett

ergibt 24 - 30 Stück

Zubereitung

Trockenhefe in etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen, bis sie schäumt. Mehl mit restlichem Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, den Hefebrei daraufgeben und durchrühren. Dann zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß!), lauwarme Milch und verschlagenes Ei dazugeben und mit Knethaken zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig durchkneten und etwa daumendick ausrollen. Mit runden Ausstechern (einmal ein Biscuitcutter, einmal der von der Gebäckspritze, siehe Foto) Donuts ausstechen, wieder zugedeckt eine Stunde auf einer bemehlten Fläche gehen lassen.

Donuts in 175 Grad heißem Fett hellbraun fritieren, eventuell mit Zuckerguß oder Schokoguß verzieren oder in Zimtzucker wälzen.

Donuts



1/8 l Milch,
120 g Zucker,
1 Würfel frische Hefe (42 g),
500 g Mehl, Type 405,
1/2 TL Salz,
80 g weiche Butter,
2 Eigelbe,
1 kg Frittierfett,
Mehl zum Ausrollen,
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Milch mit 1/8 l warmem Wasser und 1 TL Zucker vermischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Milch auflösen. 10 Min. ruhen lassen.

Schritt 2

Das Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz, Butter und Eigelben in eine Schüssel geben. Die Hefemilch dazugießen und alles zu einem elastischen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.

Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Fläche etwa 1,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von etwa 8 cm ausstechen. Aus der Mitte jeweils einen etwa 3 cm großen Kreis (z. B. mit einem Schnapsglas) ausstechen und entfernen. Den Teig so nacheinander verarbeiten. Die Teigringe zugedeckt noch einmal 20 Min. gehen lassen.

Inzwischen das Frittierfett auf 175° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzkochlöffel Bläschen aufsteigen. Die Donuts portionsweise von jeder Seite 2 Min. goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.