



Rezept online aufrufen

# Amerikanische Hefe-Donuts

Zuerst 1 EL von dem Zucker abnehmen und mit der Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Das Mehl mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz mischen. Den Hefebrei daraufgeben und gut durchkneten. Die zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß), die lauwarme Milch und die Eier dazugeben und mit den Knethaken zu einem weichen Teig kneten. Den Teig daumendick ausrollen. Mit einem großen runden Ausstecher Kreise ausstechen. In der Mitte des Kreises ein kleines Loch ausstechen. Die Donuts eine Stunde ruhen lassen.

Das Öl in einem Wok heiß werden lassen und die Donuts dort portionsweise hellbraun frittieren. Nach Wunsch die Donuts anschließend mit Zuckerguss oder Schokoguss verzieren.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 483



## Zutaten für 25 Portionen:

750 g	Mehl
2 Pck.	Trockenhefe
50 ml	Wasser, lauwarmes
300 ml	Milch, lauwarme
125 g	Zucker
1 TL	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
2	Ei(er)
75 g	Butter, zerlassene
1 Liter	Rapsöl

Rezept von: AnjaCeline