

## Genießen

Lucia Kranz

Donnerstag, den 09.06.2022

Donuts für den "Sweet Table", das süße Buffet auf Hochzeiten

Für 16 Stück

### Zutaten:

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch, lauwarme  
30 g Hefe, frische  
500 g Weizenmehl Type 405  
60 g Butter, weiche  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
2 Eigelb (Eier: Größe M)  
0,25 TL Salz ( 5 g)  
1 Pck. Vanillezucker

#### Für die Dekoration:

400 g Schokoladenglasur (weiße Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter)  
400 g Zitronenglasur  
80 g Streusel, bunte nach Belieben, alles mögliche

#### Außerdem:

etwas Weizenmehl zum Bearbeiten  
Teigrolle  
1 Ausstecher (Ø 10 cm)  
1 Spritztülle  
500 g Frittierfett



### Zubereitung:

1. Für den Hefeteig die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Hefe hineinbröckeln.
2. Das Mehl dazu sieben. Butter, Zucker, Ei, Eigelbe, Salz und Vanillezucker hinzugeben und alles in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührers ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche weitere 5 Minuten mit den Händen durchkneten.
4. Den Teig zurück in die Rührschüssel geben und abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher ca. 16 Teiglinge ausstechen. Aus der Mitte mithilfe der Spritztülle einen kleinen Kreis ausstechen.
6. Das Fett in einem hohen Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Die Donuts darin portionsweise 4 Minuten rundherum goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Für die Dekoration die Schokoladen- und Zitronenglasur nach Packungsanleitung in einem heißen Wasserbad auflösen. Die jeweilige Glasur in eine tiefe Schale oder in einen tiefen Suppenteller füllen. Die Donuts zur Hälfte entweder in die Schokoladen- oder Zitronenglasur eintauchen, abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter geben und mit bunten Streuseln dekorieren.