

APFELRING-DONUTS / DONUTS MIT APFELFÜLLUNG



Diese Donuts schmecken richtig schön saftig, da sie mit Apfelingen gefüllt sind. Am besten eignen sich also große, feste Äpfel. Für die Dekoration könnt ihr Kuvertüre und Streu-Dekoration verwenden oder einfach nur Zuckerguss darüber geben, so könnt ihr die Donuts für jeden Anlass passend dekorieren. Ob zum Geburtstag, für eine Babybparty oder eine andere Gelegenheit, die frittierten Donuts sind gut zu transportieren und fallen auf jedem Buffet auf.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

AUSBACKTEIG

Verrühre alle Zutaten in einer Schüssel zu einem klümpchenfreien Teig.

FÜLLUNG

Schneide den Boden und Deckel der Äpfel weg und schneide die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben, damit die Scheiben schön gleichmäßig werden kannst du hierfür Abstandshölzer verwenden. Stich den Apfel kreisförmig aus und stich zusätzlich mit einem kleineren Ausstecher ein Loch in die Mitte.



Tipp: Die Reste der Äpfel kannst du zu einem Smoothie oder Saft verarbeiten oder am Ende kleinschneiden und mit Mehl und Teigresten verrühren und zu kleinen Küchlein ausbacken.



Fülle das Mehl auf einen Teller oder in eine Schüssel. Wende die Apfelringe im Mehl, klopfe sie leicht ab und spieße sie einzeln auf Schaschlikspieße auf.



Erhitze das Frittierfett auf 160°C. Tauche einen bemehlten Apfeling in den Ausbackteig und frittiere ihn dann von beiden Seiten, bis er goldbraun ist, das dauert etwa 2-3 Minuten. Frittier so alle Apfelringe. Nimm die Donuts aus dem Fett heraus und lasse sie abtropfen und auskühlen.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad, nimm sie vom Herd und rühre das letzte Drittel ein. Tauche die Donuts in die Schokolade und bestreue sie mit Crispearls und Chocrocks und lass die Schokolade festwerden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Ich habe drei verschiedene Kuvertüre-Sorten und Dekorationen verwendet, so sehen die Donuts schön bunt aus, hier kannst du aber nach Belieben variieren.

AUSBACKTEIG:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 80 g Zucker
- 140 g Milch
- 1 TL Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 5 Äpfel
- 100 g Mehl

ZUM AUSBACKEN:

- 1 l Frittierfett

DEKORATION:

- 150 g Kuvertüre (z. B. Zartbitter, Karamell und Ruby)
- 2 EL Crispearls
- 1 EL Chocrock