SPINNENDONUTS MIT HALLOWEENFÜLLUNG / SPIDER DONUTS



Passend zu Halloween gibt es von mir das Rezept für Spinnen Donuts (Spider Donuts)! Donuts bestehen aus einem lockeren Hefeteig, welcher rund ausgestochen und anschließend frittiert wird. Damit daraus Halloween Donuts werden, habe ich diese mit einer leckeren „blutigen" Marmelade aus Himbeeren und Johannisbeeren gefüllt. Die Dekoration besteht aus eingefärbtem Zuckerguss und Schokolade. Mit der Zuckerschrift kannst du ganz einfach ein Spinnennetz darauf malen. Des Weiteren habe ich Zuckerdekore wie kleine Messer, Totenköpfe und Fledermäuse verwendet.

Zubereitungszeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 30

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker und lasse diesen Vorteig abgedeckt etwa 15 Minuten stehen. Verknete nun die Hefemischung mit den restlichen Zutaten in etwa 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig.

Je nach Mehlsorte und Eigröße kann es sein, dass du etwas mehr oder weniger Mehl benötigst.

Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette die Rührschüssel und lege die Kugel hinein. Besprühe sie ebenfalls mit etwas Backtrennspray und lasse sie an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen.

Lasse den Teig bei Gärstufe (37 °C mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gehzeit um 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

DONUTS FORMEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 1 cm dick aus und stich mit einem runden Ausstecher Kreise mit 8 cm Durchmesser aus. Stich nun mit einem kleineren Ausstecher ein 3 cm großes Loch in die Teigmitte – die kleinen Kreise kannst du entweder mit den übrigen Resten verkneten oder als Minikrapfen ausbacken.

Lege die ausgestochenen Teiglinge nun auf zugeschnittene (9x9 cm) Backpapierstücke und lasse sie abgedeckt erneut etwa 30-60 Minuten aufgehen.

DONUTS AUSBACKEN

Erhitze genügend Frittierfett in einem Topf oder in der Fritteuse auf 150 bis maximal 160 °C. Lege die Donuts ganz vorsichtig mit dem Backpapier in das heiße Fett und ziehe das Backpapier heraus. Frittiere sie von beiden Seiten

HEFETEIG:

- [ ] **1** Hefe (Würfel)
- [ ] **2 EL** Wasser (warm)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **350 g** Milch (warm)
- [ ] **2** Eier
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **800 g** Mehl
- [ ] **70 g** Butter (weich)

ZUM FRITTIEREN:

- [ ] **1.5 l** Frittierfett

ZUM FÜLLEN:

- [ ] **250 g** Himbeeren (TK)
- [ ] **250 g** Johannisbeeren
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **50 g** Speisestärke

DEKORATION:

- [ ] **400 g** Puderzucker
- [ ] **75 g** Zitronen (Saft)
- [ ] **3 g** Lebensmittelfarbpasten (rot)
- [ ] **5 g** Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- [ ] **20 g** Zuckerschrift (schwarz)

SPINNENDONUTS MIT HALLOWEENFÜLLUNG / SPIDER DONUTS

jeweils 2-3 Minuten. Nimm sie vorsichtig aus dem Fett und lasse sie auf einem Küchentuch abtropfen.

FÜLLUNG

Lasse die Früchte auftauen. Verrühre sie mit dem Zucker und der Stärke und lasse sie einmal aufkochen, damit der Pudding eindickt. Streiche ihn anschließend durch ein feines Haarsieb, damit die Kerne entfernt werden. Lasse den Pudding mit Frischhaltefolie abgedeckt vollständig abkühlen.

DONUTS FÜLLEN

Fülle den Pudding in einen Spritzbeutel mit Fülltülle. Stich mit der Fülltülle in die Unterseite der Donuts etwa 4-6 Löcher und spritze den Pudding hinein.

DEKORATION MIT ZUCKERGUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Färbe die Glasur nach Belieben mit der Lebensmittelfarbpaste ein. Tauche die Donuts mit der Oberseite in die Glasur. Lasse sie kurz abtropfen, setze sie dann auf ein Abkühlgitter und lasse die Glasur festwerden. Dekoriere die Donuts mit der Zuckerschrift und den Zuckerdekoren aus.

DEKORATION MIT SCHOKOLADE

Temperiere die Kuvertüre. Hacke dazu die Kuvertüre fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel anschließend vom Herd herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. Somit kühlt die Kuvertüre auf etwa 31 °C herunter und bekommt nach dem Abkühlen keinen grauen Schleier. Tauche die Donuts mit der Oberseite in die Kuvertüre. Lasse sie kurz abtropfen, setze sie dann auf ein Abkühlgitter und lasse die Kuvertüre festwerden. Dekoriere die Donuts mit der Zuckerschrift und den Zuckerdekoren aus.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- [ ] **10 g** Zuckerschrift (rot)
- [ ] **200 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **50 g** Zuckerdekor (Halloween)