

DONUTS THE SIMPSONS / DOUGHNUTS - GRUNDREZEPT



Gelingsicheres Rezept für saftig luftige Donuts wie bei Homer Simpson! Wer kennt sie nicht? Die Doughnuts von Dunkin Donuts oder aus der Sendung die Simpsons. Ich zeige euch das Rezept zum Selbermachen! Perfekt für jede Party, sei es Fasching oder auch Kindergeburtstag. Dekorieren könnt ihr sie wie ihr wollt, ob mit Schokolade, Zuckerguss, oder einfach nur Zimt Zucker. Ein tolles Rezept, welches sich auch super zum Einfrieren eignet.



Zubereitungszeit

1.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker und lasse diesen Vorteig abgedeckt etwa 15 Minuten stehen. Verknete nun die Hefemischung mit den restlichen Zutaten und füge hierbei das Mehl immer nach und nach hinzu, knete daraus in etwa 5-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme daraus eine Kugel, fette die Rührschüssel und lege die Kugel hinein, bestreiche sie mit etwas Öl oder besprühe sie mit Backtrennspray. Lasse den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen.

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte auf etwa 1 cm Stärke aus und stich mit einem runden Ausstecher Kreise mit 8 cm Durchmesser aus. Stich mit einem kleineren Ausstecher ein 3 cm großes Loch in den Teig – 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.

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 2 EL Wasser (warm)
- 50 g Zucker
- 350 g Milch (warm)
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 70 g Butter (weich)
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abrieb von 1 Zitrone
- 800 g Mehl

ZUM AUSBACKEN:

- 1 l Frittierfett

ZUCKERGLASUR (FÜR 12 STÜCK):

- 260 g Puderzucker
- 35 ml Wasser
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt

SCHOKOLADENGLASUR (FÜR 12-16 STÜCK):

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Kokosfett (zum Weichkneten)

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



Die aufgegangenen Donuts können (ohne Vorbacken) auf ein Blech gelegt und eingefroren werden. Sobald sie gefroren sind, können sie eingepackt und im Gefrierschrank mehrere Monate gelagert werden (dennoch: je frischer, desto besser der Geschmack). Zum Frittieren dann aus dem Gefrierschrank nehmen, 2-3 Minuten antauen lassen und direkt im heißen Fett frittieren. Die Backzeit verlängert sich nur minimal um 1-2 Minuten.

DEKORIEREN

ZIMTZUCKER:

-

DONUTS THE SIMPSONS / DOUGHNUTS - GRUNDREZEPT



Dekorieren:

Schokoladen Donuts: Hacke die Kuvertüre fein und erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm sie dann vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel und das Kokosfett ein und rühre so lange, bis die Kuvertüre schön geschmeidig ist. Tauche die abgekühlten Donuts mit der Oberfläche in die Kuvertüre und lege sie zum Aushärten auf ein Tablett oder Blech. Bestreue sie noch feucht mit Zuckerstreuseln oder Krokant.

Zucker Donuts: Verrühre das Wasser mit dem Puderzucker, Zitronensaft und nach Belieben mit Lebensmittelfarbpaste. Tauche die Donuts hinein und dekoriere sie nach Belieben aus.

Zimtzucker Donuts: Tauche die Donuts direkt nach dem Frittieren in Zimtzucker, damit dieser an den Donuts haftet.

Die Donuts schmecken frisch am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally!



100 g Zucker



2 EL Zimt