

Donuts aus dem Donutblech

Hefedonuts aus dem Backofen mit Zuckerguss und Zuckerschrift verziert

etwa 12 Stück  Gelingt leicht  60 Minuten



Zutaten:

Donuts aus dem Donutblech

Für das Donutblech (12er):

etwas Fett

Hefeteig:

125 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

Guss:

150 g Puderzucker

etwa 2 EL Milch

Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Blech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

3

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in etwa 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern. Teigring jeweils mit beiden Händen etwas auseinanderziehen und in eine Backblech-Mulde legen. Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Gebäck sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4

Guss:

Puderzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Jeden Donut jeweils zu etwa 1/3 eintauchen und wieder auf den Kuchenrost legen. Guss trocknen lassen und die Donuts nach Belieben mit der Zuckerschrift dekorieren.

- Nach Belieben mit Zuckerdekoren verzieren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	955 kJ	1444 kJ
	228 kcal	345 kcal
Fett	8,55 g	12,95 g
Ges. Fettsäuren	4,89 g	7,41 g
Kohlenhydrate	34,11 g	51,68 g
Zucker	19,30 g	29,25 g
Eiweiß	3,39 g	5,14 g
Salz	0,03 g	0,05 g