

Donuts aus Hefeteig



1. Milch mit Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig 90 Minuten gehen lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig fingerdick ausrollen. Die Donuts jetzt ausstechen. Dazu eine runde Form entsprechend der Donutform verwenden (z.B. ein Glas). In der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Die Donuts in die Form legen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Dünn mit Milch bespinseln und 10-12 Minuten backen.
6. Die Donuts abkühlen lassen und nach Wunsch mit Guss und Streuseln verzieren.
7. Für den Guss die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern. Das Öl dazugeben und 3 Minuten / 50°C / Stufe 2 schmelzen. Die Donuts nacheinander in die Glasur und Streusel tauchen.

Zutaten fuer 24

Stueck:

Für die Donuts

- 420 g Weizenmehl Type 550
- 240 g Milch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillepaste oder 1 TL Vanillezucker selbstgemacht
- 1 Ei
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz
- 55 g weiche Butter

Für die Glasur

- 200 g Schokolade
- 20 g Öl neutral
- Streusel nach Wunsch

Benötigtes Material

Donutform

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 1,75 Stunden Gehzeit
- 12 Minuten Backzeit