

Glasierte Donuts

Für 17 Stück

Zutaten

- 240 ml warme Milch
- 60 g Zucker
- 7 g Trockengerm oder 1/2 Würfel frischer Germ (21 g)
- 2 Eier (M)
- 80 g Butter, zerlassen und etwas abgekühlt
- 1 leicht gehäufter TL Vanillezucker
- 1 leicht gehäufter TL Salz (6 g)
- 515 g glattes Mehl (W 700)

Zum Frittieren: ca. 1 L Kokosfett oder geschmacksneutrales, hoch erhitzbares Öl

Für die Himbeer-Glasur:

(reicht für ca. 8 Donuts)

- 60 g Himbeeren (hier gefrorene)
- 15 ml (ca. 1,5 EL) Zitronensaft
- 30 ml (ca. 3 EL) Wasser
- 115 g Staubzucker

Für die Heidelbeer (Blaubeer) Glasur:

(reicht für ca. 8 Donuts)

- 120 g Heidelbeeren (hier gefroren; weniger für eine hellere Farbe)
- 2 dünne Scheiben frischer Ingwer
- 60 ml (ca. 6 EL) Wasser
- 115 g Staubzucker

Optional: Kokoschips zum Bestreuen
Donuts ohne Glasur mit Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Warme Milch, Zucker und Germ in eine große Rührschüssel geben und 5 Minuten stehen lassen, bis sich der Germ aufgelöst hat.
2. Eier, zerlassene Butter, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen einrühren.
3. Rund die Hälfte des Mehls zugeben und die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren.
4. Den Rest des Mehls zugeben und mit dem Kochlöffel solange rühren, bis sich die Bestandteile zu einem Teig verbinden. Entweder direkt in der Schüssel oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten, rund 5 Minuten. Falls der Teig zu klebrig zum Kneten ist, die Schüssel zugedeckt für 5-10 Minuten beiseite stellen. Danach lässt sich der Teig besser bearbeiten.
5. Eine Schüssel ölen und den Teig darin zugedeckt rund 1 Stunde bei warmer Raumtemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen.



Foto: Ursula Schersch

6. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, die Oberseite ganz leicht bemehlen und rund 2 cm dick ausrollen.
7. Mit einem 7,5 cm Ø Ring-Ausstecher oder einem Trinkglas Kreise ausstechen. Den Ausstecher dazwischen bemehlen. Mit einem kleineren Ausstecher (zB Stamperl) von 3 cm Ø in der Mitte ein weiteres Loch ausstechen (= Donut Holes). Die Donut Holes können entweder später ebenso herausgebacken werden, oder wie die anderen Teigreste behandelt werden. Tipp: Sie sind im Umgang (vor allem beim Frittieren) eher umständlich.
8. Teigreste zu einer Kugel kneten, den Teig 5 Minuten rasten lassen damit er sich besser ausrollen lässt, dann das Prozedere wiederholen. Die Teigkreise (und ev. Donut Holes) auf einem Blech, das mit bemehltem Backpapier ausgelegt ist, mit Abstand zueinander platzieren.
9. Die Teiglinge mit einem Geschirrtuch zugedeckt bei warmer Raumtemperatur gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind – rund 30-45 Minuten.
10. Kokosfett oder Öl in einer Pfanne oder einem geeigneten Topf auf 175-185 °C erhitzen. Das Öl soll einige Zentimeter hoch stehen und der Topf sollte so groß sein, dass mindestens 2 Donuts gleichzeitig frittiert werden können (hier: 750 ml Öl in einem 18 cm Ø Topf.). Wer kein Kochthermometer hat, kann zur Probe ein Holzstäbchen in das Öl halten. Wenn Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug.
11. Die Donuts vorsichtig ins Öl geben. Wenn sie goldbraun sind, nach rund 30-40 Sekunden umdrehen. Benötigen sie wesentlich kürzer oder länger hat das Öl nicht die richtige Temperatur.
12. Die fertigen Donuts zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und vor dem Glasieren vollständig auskühlen lassen. Wer die Donuts nicht glasiert, kann sie stattdessen mit Staubzucker bestäuben.
13. Die Glasur zubereiten (siehe Rezept ganz unten).
14. In einer Schüssel, die etwas größer als ein Donut ist, den Staubzucker gründlich mit dem Fruchtsaft mit einem feinen Schneebesen verrühren. Jeden Donut bis zur Hälfte in die Glasur eintauchen, kurz abtropfen lassen und auf einem Gitter (darunter Backpapier platzieren) abtropfen lassen. Sollte die Glasur zu dickflüssig sein, wenig Wasser einrühren, bei einer zu dünnen Glasur noch Zucker einrühren. Zwischen dem Glasieren der einzelnen Donuts immer wieder die Glasur rühren, sodass die Oberfläche keine „Haut“ ansetzt. Ein paar Sekunden in der Mikrowelle macht die Glasur ebenfalls wieder flüssig, sollte sie zu lang stehen und hart werden.
15. Donuts schmecken am besten am Backtag. Die Glasur auf den Donuts wird über Nacht bei Zimmertemperatur sehr klebrig.

Für die Glasuren:

1. **Blaubeer-Glasur:** Heidelbeeren mit Wasser und Ingwer bei mittlerer Hitze rund 5-10 Minuten erhitzen und währenddessen ständig rühren. Gegen Ende der Kochzeit die Beeren mit einem Pfannenwender oder Ähnlichem zerdrücken.
2. Auf dickflüssige 5 EL einkochen lassen und mit einem Löffel durch ein feines Sieb pressen. Es werden rund 40-50 ml (4-5 EL) benötigt. Bei Bedarf während des Kochens etwas Wasser zugeben. Dasselbe gilt für die **Himbeer-Glasur**. Dafür werden 35-45 ml (ca. 4 EL) konzentrierter Himbeersaft benötigt.