



Hefedonuts

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Grundmenge: 12 Donuts

Zutaten Teig:

- 300 ml Milch, lauwarm
- 600 g Weizenmehl Type 405
- 60 g Butter
- 8 g Trockenhefe
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz



Sonstiges:

- 2 Donutformen, 6er
- Butter für die Form
- Kuchenglasur
- Streusel

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen und 5 Minuten quellen lassen
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken 10 Minuten kräftig durchkneten
3. Teig bedecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen
4. Formen buttern
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 80 g schwere Stücke teilen.
6. Teiglinge zu Kugeln formen und etwas plattdrücken. In die Mitte ein Loch stechen, in die Form legen und leicht in die Vertiefung drücken
7. Donuts bedecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen
8. Backofen in der Zwischenzeit auf 150°C Umluft vorheizen
9. Donuts ca. 30 Minuten backen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Nach dem Auskühlen können die Donuts nach Herzenslust noch verziert werden.

Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt :-)