

## Wissenswertes: vita Brat-, Back-, Frittieröl

Mit seinem neutralen Geschmack und seinem hohen Rauchpunkt (erhitzbar bis ca. 210 °C) ist es das ideale Öl für die heiße Küche. Zudem spritzt feuchtes Bratgut weniger in der Pfanne oder der Fritteuse.

**Geeignet für:** Dünsten, Kochen, Backen, Braten, Frittieren und für Fondues.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter **[www.braendle.de](http://www.braendle.de)**



P. Brändle GmbH · Ölmühle  
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Telefon 07485/9779-0 · **[www.braendle.de](http://www.braendle.de)**



**Rezept mit vita Brat-, Back- & Frittieröl**  
**Donuts**



# Rezept mit vita Brat-, Back- & Frittieröl Donuts



## Zutaten

### Ergibt 15 Stück:

- 0,2 l Milch
- 1 Päckchen Hefe
- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 75 ml Speiseöl
- 1 Prise Salz
- 1 l Brändle vita Brat-, Back- und Frittieröl
- Puderzucker
- Schokoladenguss zum Überziehen

## Zubereitung

1. Die lauwarme Milch in eine Backschüssel gießen, die Hefe zugeben und mit der Milch verrühren. Ein Viertel des Mehls zufügen, daraus einen sehr weichen Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Das restliche Mehl, Zucker, Eier, Öl und Salz an den Vorteig geben und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen und anschließend nochmal durchkneten.
3. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen und diese in 15 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben gleichmäßig flachklopfen und in die Mitte ein Loch drücken, sodass Ringe entstehen.
4. Die Ringe auf eine bemehlte Fläche legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
5. Das Öl zum Braten in einer großen Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen. Die Donuts portionsweise in das heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
6. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Gitter oder Küchenkrepp abtropfen lassen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenguss überziehen.

