

Brändle
Seit 1851

Donuts

Rezept 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 Bände vita Brat-Back-
und Frittieröl**

Puderrucker
Schokoladenguss zum Überziehen

Die lauwarml Milch in eine Backschüssel gießen, die zerbröckelte Hefe zugeben und mit der Milch verrühren. Ein Viertel des Mehles zufügen, daraus einen sehr weichen Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. 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 nochmals durchkneten. Aus dem Teig eine dicke Rolle formen und diese in 15 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben gleichmäßig flach klopfen und in die Mitte ein Loch drücken, sodass Ringe entstehen. Diese auf eine bemehlte Fläche legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Das Öl zum Braten in einer großen Pfanne, in einem Topf oder in der Fritteuse auf circa 180 °C erhitzen. Die Donuts portionsweise in das heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Gitter oder auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nach dem Erkalten mit Puderrucker bestäuben oder mit Schokoladenguss überziehen. Pro Donut (ohne Schokoladenguss): 251 kcal (1051 kJ), 6,0 g Eiweiß, 12,2 g Fett, 29,2 g Kohlenhydrate



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR



P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de