

# Donuts 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Crème fraîche
400	Gramm	Mehl
		Muskatnuss (nach Belieben)
		Salz
1	Ltr.	Pflanzenfett zum Ausbacken
		Fett fürs Backtrennpapier

## *ZUM BESTREUEN*

---

50	Gramm	Zucker
		Zimt

### Anleitung:

Backtrennpapier 3 bis 4 mal in der Größe der Fritteuse zurechtschneiden. Dabei an einer Seite einen Griff dranlassen, damit man das Papier später anfassen kann. Die Papierstücke dünn einfetten. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Crème fraîche, Mehl, Zimt, Muskatnuss und Salz unterrühren. Öl in die Fritteuse geben und auf 180 Grad erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle (Nr. 8) füllen und jeweils 6 bis 7 Kringel auf das vorbereitete Papier spritzen.

Nun die Kringel mit dem Papier ins heiße Öl gleiten lassen. Das Papier solange festhalten, bis sich die Kringel gelöst haben und danach aus dem Öl ziehen. Jede Lage Kringel im heißen Öl 4 bis 5 Minuten unter Wenden mit einem Kochlöffelstiel oder Schaschlikspieß frittieren. Danach die Kringel mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben. Auf Küchenpapier setzen und abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer feinen Schale mischen, die Kringel damit bestreuen oder darin wälzen. Frisch servieren.

Guten Appetit!