

Donuts 2

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Fritöse, Backen

Zutaten für: 4 Personen

60	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
200	Gramm	Zucker
2		Eier
4	Essl.	Sahne
500	Gramm	Mehl
1	Glas	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Butter schaumig rühren, Salz und abwechselnd Zucker und Eier dazugeben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne zufügen und abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch untermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Tüte füllen. Aus Pergamentpapier einige etwa 10 cm breiter Streifen schneiden. Die Streifen fetten und kleine Teigringe daraufspritzen. Die Ringe mit der Oberseite nach unten ins Fettbad (Friteuse) halten, bis sich der Teig vom Papier löst. Die Doughnuts in 180 Grad heissem Fett etwa 4 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Backzeit: etwa 4 Minuten Temperatur: 180 Grad