

## Donuts - Mandel (In Oel Gebacken)

Kategorien: Gebäck, Donuts, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
80	Gramm	Zucker
0,0244		Lauwarme Milch
60	Gramm	Butter
3		Eier
40	Gramm	Marzipanrohmasse
1/2		Salz
70	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß
2	Essl.	Rum
3	Essl.	Mandelblättchen

### Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung hineinbröckeln. Die 1 Hälfte der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit den Eiern, der Marzipanrohmasse und dem Salz schaumig rühren, zum Vorteig geben und zusammen mit dein Mehl zu einem lockeren, leichten Hefeteig schlagen. Den Teig 15 Minuten gehen lassen. Den Teig in 50 g schwere Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel drehen, In jede Kugel mit einem Kochlöffel in die Mitte ein Loch drücken und den Löffelstiel kreisend bewegen, damit Teigringe entstehen.

Die Heferinge nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Butterschmalz auf 175°C erhitzen. Jeweils 4 - 5 ins heiße Fett geben und von beiden Seiten knusprig braun backen. Die Donuts auf Küchentrepp abtropfen lassen. Den Puderzucker mit dem Eiweiß und dem Rum verrühren, die abgekühlten Donuts damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.