

Apple Cider Donuts

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Donuts

Für die Donuts

210 g Zucker
5 Esslöffel Butter
2 Eier
500 g Mehl
1 1/4 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskat
120 ml Buttermilch
80 ml Apfelwein (Cider, Cidre o.ä.)
1 Esslöffel Vanilleextrakt
Frittieröl

Für das Topping

300 g Zucker
3 Esslöffel Zimt

Mit dem ersten Apple Cider des Jahres frische Donuts zu backen, ist eine alte US-amerikanische Tradition. Zum Glück gibt es auch in Deutschland ausgezeichneten Apfelwein - so kannst du dir die lange Reise sparen und dir das herrliche Schmalzgebäck ganz einfach selber

backen. Süß, spritzig, gut!

- 1 -

In einer großen Rührschüssel mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine Zucker mit der Butter cremig schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und jeweils ca. eine Minute pro Ei unterrühren.

- 2 -

Buttermilch, Apfelwein und Vanilleextrakt ebenfalls in die Buttermasse geben und gründlich verrühren. In einer separaten Schüssel Mehl mit Salz, Backpulver, Natron, Zimt und Muskat vermischen. Mehlmischung in die Buttermasse geben und nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 3 -

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig ca. 2 cm dick ausrollen und für mindestens 10 Minuten in das Gefrierfach stellen. Dann mit Hilfe eines Donutausstechers mit 7,5 cm Durchmesser oder zwei runden Keksausstechern in verschiedenen Größen (7,5 cm und 3 cm Durchmesser) ca. 18 Teigkreise ausstechen. Teigkreise erneut für mindestens 5 Minuten in das Gefrierfach legen.

- 4 -

In einer tiefen Pfanne oder einem großen Topf 7 cm hoch Frittieröl einfüllen und auf 180 °C erhitzen. Jeweils 2 - 3 Donuts in das heiße Öl geben und ca. 2 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten backen.

- 5 -

Donuts auf einem mit Küchenpapier ausgelegtem Teller

Apple Cider Donuts

abtropfen lassen und im Ofen bei niedriger Temperatur warm halten. Zucker mit Zimt mischen und die warmen Donuts darin rundherum wälzen.