

Donuts mit Kandis-Crunch und Earl Grey Frosting

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für die Donuts

550 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
80 g Diamant Feinster Zucker
1/2 Teelöffel Salz
2 Eier
120 g weiche Butter
200 ml lauwarme Milch
120 g Diamant Grümmel Kandis
500 ml Öl zum Frittieren

Für das Frosting

250 g Diamant Puderzucker
5 g Earl Grey Tee
1 Teelöffel Crème fraîche
50 g Diamant Grümmel Kandis

Besonderes Zubehör

Schöpfsieb
2 runde Ausstechförmchen (8 cm, 2 cm)

Winterzeit ist Teezeit. Und Naschzeit. Damit sowohl Teeliebhaber als auch Naschkatzen gleichermaßen auf ihre Kosten kommen, verrühren wir aromatischen Earl Grey mit Puderzucker und Crème fraîche und streichen ihn als süßes Frosting auf fluffige Donuts. Für die karamellige Note und den extra Cruncheffekt sorgt bei jedem Bissen knuspriger Grümmel Kandis - innen drin und oben drauf!

- 1 -

Für den Donutteig Trockenhefe mit einer Prise Zucker in die lauwarme Milch einrühren und 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl mit Salz vermischen. Weiche Butter mit Zucker und

Eiern cremig rühren. Hefe-Milch und Mehl abwechselnd mithilfe einer Küchenmaschine oder den Knethaken eines Handrührgeräts unter die Eiermasse rühren.

- 3 -

Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

- 4 -

Grümmel Kandis zum Teig geben und mit den Händen gleichmäßig einkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen.

- 5 -

Mit zwei runden Ausstechförmchen so viele Teigkringel ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort erneut 30 Minuten gehen lassen.

- 6 -

Öl zum Frittieren in einen großen Topf füllen und auf 170 °C erhitzen. Jeweils 2 bis 3 Donuts in das heiße Fett geben und ca. 30 Sekunden ausbacken, bis sie goldbraun sind. Donuts wenden und von der anderen Seite weitere 30 Sekunden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

- 7 -

Für das Frosting Earl Grey in einen Teebeutel geben, mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Beutel entfernen und Tee abkühlen lassen.

- 8 -

Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit 4 EL kaltem

Donuts mit Kandis-Crunch und Earl Grey Frosting

Earl Grey Tee glattrühren. Crème fraîche unterrühren.

- 9 -

Donuts mit dem Frosting einpinseln, sofort nach Belieben mit Grümmel Kandis bestreuen und 10 Minuten trocknen lassen.

