



### Donuts Grundrezept

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	400 g 25 g 175 g $\frac{1}{2}$ Würfel 1 1 35 g $\frac{1}{2}$ TL 1 Päck. etwas	Mehl Zucker Milch Hefe Ei Eigelb Butter Salz Vanillezucker Zitronenabrieb	mit in eine Rührschüssel geben. lauwarm erhitzen und darin auflösen. und (weich) zugeben und mit der Milchemischung verkneten. Teig 30 Min gehenlassen.  Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und 8 cm große Kreise ausstechen. In der Mitte jeweils ein Loch ausstechen (Apfelsausstecher) und die Kreise noch einmal ca. 20 Min. aufgehen lassen.
	600 ml	Sonnenblumenöl	in einem kleinen Topf erhitzen und die Donuts einzeln darin von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen.
	<b>Zuckerguss:</b> $\frac{1}{2}$ 150 g	Zitrone Puderzucker	auspressen und mit verrühren.
	<b>Schokoglasur:</b> 50 g	Schokolade	schmelzen

Die glasierten Donuts nach Belieben mit Streuseln, Früchten oder Süßigkeiten verzieren.