



## Mini Donuts mit und ohne Donut Maker

Menge	Zutaten
<b><u>Zutaten für den Donat Maker Teig</u></b>	
<b>130 gr</b>	Mehl
<b>65 gr</b>	Zucker
<b>1/2 Packg</b>	Vanillezucker
<b>125 ml</b>	Milch
<b>3 EL</b>	Öl
<b>1/2 Packg</b>	Backpulver
<b>1 Prise</b>	Salz
	Dr. Oethker Backspray
<b><u>Zutaten für den Bratpfannen- Teig</u></b>	
<b>375 gr</b>	glattes Weizenmehl
<b>21 gr</b>	frischer Germ
<b>175 ml</b>	lauwarme Milch
<b>2 Packg</b>	Bourbon Vanillezucker
<b>1 Stück</b>	Ei
<b>50 gr</b>	zerlassene Butter
<b>1 Prise</b>	Salz
	Öl für einen tiefen Topf bzw. Pfanne, je nach Notwendigkeit
<b>Dekoration bei beidenVarianten:</b>	
<b>200 gr</b>	weisse Schokolade
	Frooggies Fruchtpulver oder Lebensmittelfarben
	diverse Zuckerstreu-Dekorationen, Mandelsplitter zerhackte Pistazien
<b>Donut Maker, Rührschüssel, Handmixer und Esslöffel</b>	



## **Zubereitung:**

1

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Milch, Eier, Öl, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

2

Den Donut Maker mit Backspray einfetten und aufheizen.  
Jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Donut form einfüllen.  
Das Gerät schließen und die Donuts ca. 5 Minuten lang goldbraun backen.  
Die Mini Donuts rausnehmen und etwas abkühlen lassen.

3

Für die Dekoration die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.  
Dann in drei verschiedene Schüsselchen geben und mit Frooggies z.B. Erdbeere-, Mango- und Heidelbeere-Fruchtpulver oder mit Lebensmittelfarbe einfärben.  
Die Donuts beliebig mit der bunten Glasur, Pistazien, Mandeln und Streudekoration verzieren.

## **So hab ich es gemacht in der Pfanne:**

1

Lauwarme Milch mit Vanillezucker und zerbröseltem Germ verrühren, bis sich alles gut aufgelöst hat.  
Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung machen.  
Germ-Mischung in die Mulde gießen und etwa 10 Min. rasten lassen.

2

Ei, zerlassene Butter, Zucker und Salz dazugeben und mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Germteig verarbeiten.  
Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort (z.B. im Backofen beim 50°C) gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges etwa verdoppelt hat.

3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und mit einem Nudelwalker 1,5cm dick ausrollen.  
Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen.  
Mit einem Flaschen-Stöpsel oder mit einem ganz kleinem Kreisausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen.

So entsteht die typische Donut-Form.  
Die ausgestochenen Donuts auf ein bemehltes Tuch legen, mit einem warmen Tuch abdecken und die nächsten 20 Minuten gehen lassen.

Rezept von Lucina-Cucina auf

<https://lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/suesses-desserts/mini-donuts-mit-und-ohne-donut-maker/275>

Öl in einem großen Topf auf ca. 160°C erhitzen.  
Die Mini Donuts in das heiße Fett geben und von beiden Seiten 3-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einer  
Küchenrolle abtropfen und auskühlen lassen.  
Gleich dekorieren, wie den Mini Donuts aus Donut Maker.

**Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare  
sehr freuen.  
Viel Spaß beim Nachmachen.**



### Lucina's Tipps:



Statt Backspray kannst du auch ganz normales Öl zum Bestreichen der DonutMaker-Formen  
verwenden

Falls dir kein Donut Maker zur Verfügung steht, kannst du auch auf herkömmliche Weise die  
Donuts in heissem Fett ausbraten

Beachte aber dazu die veränderten Zutaten des Grundteiges.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

*Guten Appetit!!*

*eure Lucina Cucina*