

ZUTATEN __

Küchenmaschine

oder vergleichbares Rührgerat

Safran Pulver

1/4 T1

ZITRONEN SAFRAN DONUTS

mit Zitronenglasur

Kontributor: ROBERTA DALL'ALBA

KATEGORIE

peratur), oder bis doppeltes Volumen

erreicht ist, gehen lassen.

PORTIONEN

170 ml	Milch bei Raumtemperatur		20 Donuts	Dessert	sisterMAG51	
85 g	Zucker					
7 g	Trockenhefe					
2	Eier (Raumtemperatur)					
500 g	Mehl					
2 T1	Bio Zitronenschalenabrieb	SCHRITT 1	Für diese Donuts kann man eine Küchenmaschine oder einen Brotbackautomaten mit der "Teig" Funktion verwenden. Den Safran in 10 ml Milch ziehen lassen.			
80 g	Geschmolzene Butter					
10 g	Salz	SCHRITT 2				
G L A S U R		SCHRITT 3	Auf die Seite stellen. Die restliche Milch erwärmen (sie			
200 g	Puderzucker ungefähr	SCHRITT 4 SCHRITT 5 SCHRITT 6	nicht heiß sein, ca. 35°C sind genug). Den Automaten oder Mixer anschalten und Milch, Zucker und Hefe für eine Minute ineinander auflösen lassen. Eier hinzugeben und eine weitere Minute mischen. Die Hälfte des Mehls nach und nach zugeben. Gut einarbeiten lassen, dann Zitronenschale, Safran + Milch und die geschmolzene Butter dazu geben. Dass Fett einwirken lassen. Falls nötig			
	Saft einer Bio Zitrone, genug					
	für eine cremige Konsistenz					
1/2	Bio Zitrone Schalenabrieb,					
	nach Geschmack					
	Gelbe Lebensmittelfarbe,					
	einige Tropfen					
	Funfetti (optional)					
ZUM FRITTIEREN			mit einem Teigschaber die Seiten säu- bern. Zum Schluss das restliche Mehl und Salz dazugeben und einrühren las-			
1 L	Öl		sen. Den Teig f lassen.			
EQUIPMENT		SCHRITT 7	Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort für 1.5 bis 2 Stunden (je nach Raumtem-			
Thermometer						

SCHRITT 8 Den verdoppelten Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu 6-7mm Dicke ausrollen.

SCHRITT 9 Mit einem Ausstecher oder Glass 8cm große Donuts ausstechen. Aus der Mitte jedes Donuts mit einem 3cm Ausstecher ein Loch ausstechen – die Löcher nicht wegwerfen, sie können später einfach mit frittiert werden!

SCHRITT 10 Backpapier in Quadrate schneiden und jeweils einen Donut auf ein Stück Papier legen – so ist es später einfacher, die Donuts schnell ins Öl zu kriegen.

SCHRITT 11 Auf einem Backblech arrangieren und für ca. 40 Minuten gehen lassen (abgedeckt mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Tuch).

SCHRITT 12 In einer großen, höheren Pfanne 1 Liter Öl bei mittlerer Hitze zu 170/175°C erwärmen (340/345° F)*

SCHRITT 13 2 oder 3 Donuts und ein paar Löcher auf einmal in das Öl geben und auf einer Seite frittieren, bis sie goldbraun sind. Dann wenden und die andere Seite frittieren. Auf Papiertüchern abtropfen lassen.

FÜR DIE GLASUR _____

SCHRITT 1 Langsam kleine Mengen Zitronensaft zum Puderzucker geben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann Lebensmittelfarbe und Zitronenschale dazu geben.

SCHRITT 2 Die Glasur kann auf warme oder kalte Donuts gegeben werden.

SCHRITT 3 Sofort essen oder im Kühlschrank aufbewahren (Donuts lassen sich auch gut einfrieren!)

*Die Temperatur immer wieder mit einem Thermometer überprüfen, um sicher zu stellen, dass sie während des Kochens nicht zu sehr sinkt oder ansteigt.