

Donuts

von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

450 g Mehl	
1.0 Stück Trockenhefe	Mehl und Trockenhefe mischen
180 g Zucker	
2.0 Stück Zitronen	
2.0 Stück Eier	
125 g Butter	
2 dl Milch	Zucker, 1 Pries Salz, 1 abgeriebene Zitronenschale, Eier, weiche Butter und lauwarmer Milch zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde ziehen lassen, bis sich Teig vergrößert hat.
	Erneut durchkneten und etwa 1 1/2 cm dick ausrollen, 8 Teigstücke mit Durchmesser 8cm und mit einem Loch von 2cm ausstechen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen und frittieren (Zirka 2 Minuten jede Seite)
500 g Puderzucker	mit Zitronensaft beider Zitronen mischen und mit Zuckerstreusel verzieren.
	Das Selbe mit Schokoladen-Glasur

Zusätzlich benötigt: Kokosfett, Zuckerstreusel, Schokoladenglasur