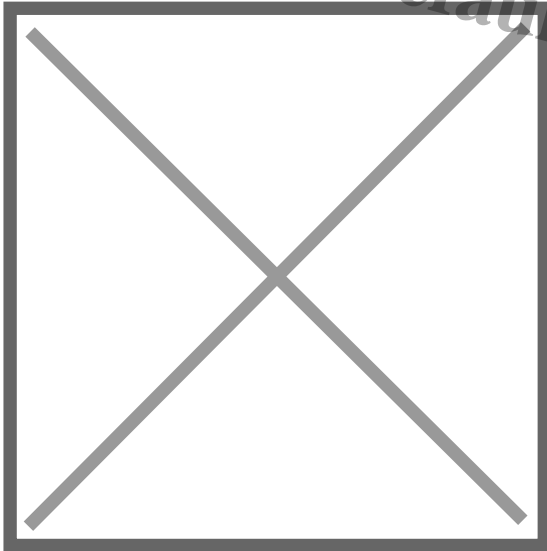




Mini Donuts

Description



Dafür brauchst du:

Für die Donuts:

400 g Mehl
40 g Butter
3 Eigelb
170 g Zucker
170 g saure Sahne
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Öl zum Frittieren

Kuvertüre

So geht es:

Verarbeite alle Donut-Zutaten mit Knethaken zu einem festen Teig. Stelle den Teig eine Stunde kalt, ehe du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollst.

Stich die Donuts mit einem runden Keksausstecher aus. Ein kleinerer Ausstecher macht zwar mehr Arbeit, führt aber zu einem schöneren Ergebnis, weil der Kuchen letztlich filigraner aussieht. Um das Innere der Donuts auszustechen, kannst du eine Taube nutzen.

Backe die Donuts beidseitig in heißem Öl aus.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 24, 2018

Author

jeanny

default watermark