



## ZIMT & ZUCKER-DONUTS

### Zutaten:

ca. 15-16 Donuts:

#### Donutteig:

- 1 Pckg. Trockenhefe
  - 400g Mehl
  - 3 gehäufte EL Zucker
  - 150 ml warme Milch
  - 50g weiche Butter
  - 1 TL Vanillepaste
  - 1 Ei
- 
- 1,5 l Frittieröl oder neutrales Öl

#### Zum Wenden:

- 5 EL Zucker
- 3 EL Zimt

### So geht's:

- 1 Den Backofen etwas vorheizen, damit der Teig darin später gehen kann (nicht zu heiß!)
- 2 Alle Zutaten für mind. 10min miteinander verkneten, sodass ein homogener Teig entsteht. Aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen, anschließend zurück in die bemehlte Schüssel legen. Abgedeckt in den warmen Ofen stellen und für mind. 1,5h gehen lassen.
- 3 Wenn sich der Teig mindestens verdoppelt hat, vorsichtig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wenn der Teig noch mindestens 1cm dick ist, Donut-Kreise ausstechen (ihr könnt auch passende Haushaltsgegenstände als Ausstecher verwenden (z.B. Glas und Schraubverschluss). Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 45min gehen lassen.
- 4 Das Öl in einem Topf oder in der Friteuse auf ca. 150 - 160 Grad C erhitzen und in einem tiefen Teller Zucker & Zimt miteinander verrühren. Ganz vorsichtig die Donuts in das heiße Öl legen und 2 min backen lassen, vorsichtig umdrehen und auch die zweite Seite 2min ausbacken. Aus dem heißen Öl nehmen, kurz auf einem Küchentuch abtupfen und dann noch heiß in der Zimt & Zucker-Mischung wenden.

