

Es muss nicht immer der Faschingskrapfen in der fünften Jahreszeit sein. Auch andere kalorienhaltige Köstlichkeiten werden im abzlambach ausprobiert und verkostet. Hier eine bunte Variante aus Germteig:

Welche Zutaten werden benötigt?

- 50 dag Mehl (universal)
- 3 Dotter
- 5 dag Butter flüssig
- 10 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ¼ l Milch, lauwarm
- 1 Würfel Germ
- Salz, Rum, Zitronenschale
- 2 l Öl zum Frittieren
- Kuvertüre, Vollmilch
- Bunte Streusel



Wie wird's gemacht?

1. Aus der lauwarmen Milch, Kristallzucker, Vanillezucker, dem Würfel Germ und 4 EL Mehl ein Dampf zubereiten und 15 Minuten rasten lassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben, Dotter, zerlassene Butter, Salz, Rum und Zitronenschale dazugeben und mit dem Dampf vermengen. Den Teig abschlagen, bis er seidig matt wird, Blasen wirft und sich von der Schüssel und den Knethaken löst.
3. Mit feuchtem Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Den Teig circa daumendick (ungefähr 1 cm dick) auswalken und Kreise im Durchmesser von 6 cm ausstechen, in der Mitte ein Loch stechen (mit einer Schaumrollenform, Minikreisausstecher oder ähnlichem)
5. Noch einmal für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
6. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Öl befüllen und erhitzen.
7. Die Donuts von beiden Seiten goldgelb herausbacken, auf einer Küchenrolle abtropfen und auskühlen lassen.
8. Nach Belieben in Kuvertüre oder Zuckerguss tunken und mit bunten Streuseln dekorieren.



Alternativ können sie Zucker und Zimt abmischen und die Donuts darin wälzen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Rezept und Fotos von
 Michaela Tumeltshammer BEd.