

Donuts mit getrockneten Blaubeeren und Lavendel

Zutaten (ergibt ca. 15 Stück):

- 175 ml Milch
- 40g Butter
- 400g+etwas Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 - 2 l Öl zum Frittieren
- Backpapier
- 200g getrocknete Blaubeeren
- 1 gute Messerspitze getrockneter Lavendel

Außerdem:

- 1x Kreisausstecher (ca. 8 cm Durchmesser, hier geht z.B. auch ein Glas)
- 1x Spritztüllenaufsatz

Anleitung:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Butter darin schmelzen lassen. 400 g Mehl, Hefe, Zucker und 1 Prise Salz miteinander vermischen. Nun das Ei und das Eigelb hinzufügen. Die gewärmte Milch-Butter-Mischung darüber gießen und den Teig gleichzeitig mit dem Knethaken des Rührgeräts ca. 5 Minuten lang

verrühren. Anschließend nochmals mit den Händen 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Als letztes die getrockneten Blaubeeren und den getrockneten Lavendel unter den Hefeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals mit den Händen kräftig durchkneten und anschließend weitere drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals kurz verkneten. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (er sollte ca. 1,5 cm dick sein). Die Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) kurz in Mehl tauchen. Insgesamt 15 Teigringe ausstechen, dabei Teigreste immer wieder zusammenkneten, ausrollen und ausstechen. Die Mitte mit der Unterseite des Spritztüllenaufsatzes ausstechen.

Die ausgestochenen Teigringe mit etwas Abstand auf einem mit Mehl bestäubten Bogen Backpapier setzen. Leicht mit Mehl bestäuben, mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Tipp: Holzstab ins Fett halten - steigen Bläschen daran auf, ist das Fett heiß genug. Je 3-4 Donuts ca. 1-2 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zucker bestäuben und abgekühlt genießen.