

Very Berry Donuts

Zutaten (ergibt ca. 13-15 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 Cranberrys

Anleitung:

1. Milch erwärmen. Butter darin schmelzen. 400 g Mehl, Hefe, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Ei und Eigelb zugeben. Warme Milch-Butter-Mischung zugießen. Teig zuerst mit dem Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen 5-6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Cranberrys unter den Hefeteig kneten.
2. Teig zur Kugel formen und wieder in die Schüssel legen. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals mit den Händen durchkneten. Anschließend mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig kurz kneten. Auf etwas Mehl ca. 1 1/2 cm dick ausrollen. Donut-Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) kurz in Mehl tauchen. Insgesamt 13-15 Teigringe ausstechen, dabei Teigreste immer wieder zusammenkneten, ausrollen und ausstechen.
4. 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.

5. Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 180 Grad erhitzen (Bratenthermometer benutzen! Alternativ Holzstab ins Fett halten - steigen Bläschen daran auf, ist es heiß genug). Je 3-4 Donuts ca. 1 1/2 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

*Quelle: Lecker Bakery (Spezial 01/2015)