

Hier und heute



Bunte Donuts für die Fußball-WM

Die WM-Donuts von Theresa Knipschild lassen sich mit den Farben der teilnehmenden Fußballteams verzieren – passend zu jedem Spiel.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 12 Stück

Zutaten für den Teig

- 240 ml Milch, lauwarm
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 90 g weiche Butter
- 1 Ei
- 360 g Mehl
- 5 g Salz
- etwas Vanillearoma
- optional: Abrieb ½ Zitrone
- etwas neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel die warme Milch, die Hefe und einen Teelöffel Zucker miteinander verrühren. Die Mischung 5-10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

In einer anderen Schüssel die weiche Butter, das Ei und den restlichen Zucker verrühren. Die Hefemischung zugeben und ebenfalls verrühren. Mehl und Salz dazugeben und 5 Minuten mit den Knethaken eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Der Teig ist leicht klebrig.

Eine weitere große Schüssel mit wenig Öl auspinseln. So bleibt der Teig nicht in der Schüssel kleben. Den Teig in die große, leicht geölte Schüssel geben. Abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen und leicht mit Mehl bestäuben.

Den aufgegangenen Teig zusammendrücken. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem etwa 1,3 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Durchmesser) zwölf Donuts ausstechen. In der Mitte des Donuts ebenfalls ein ca. 2 cm großes Loch ausstechen. Die Teigreste nach Bedarf erneut ausrollen. Die Donuts auf das vorbereitete Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal ca. zehn Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Donuts mit etwas Öl bepinseln und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann je nach Größe und Dicke des Teigs variieren. Wer sich unsicher ist, ob die Donuts durchgebacken sind, schneidet einen Donut ein.

Zutaten für die Verzierung mit Zucker

- 100 g Zucker
- 5 g Zimt

Hier und heute



Klassische Donuts werden mit Zucker umhüllt. Die noch warmen Donuts in 100 g Zucker mit 5 g Zimt gemischt wälzen.

Zutaten für die Verzierung mit Zuckerguss und Zuckerdekor

- 150 g Puderzucker
- 25-30 ml Zitronensaft oder Milch
- Zuckerdekor nach Wahl, z.B. Fußballzuckerdekor oder Streuseln in Farben der jeweiligen WM-Länder

Zubereitung

Für den Zuckerguss den Puderzucker mit Zitronensaft mischen. Die Glasur sollte sehr dickflüssig sein. Abgekühlte Donuts mit Zuckerguss bepinseln oder eintunken. Mit Zuckerdekor nach Wahl bestreuen.

Tipp Heißluftfritteuse: Donuts lassen sich auch in der Heißluftfritteuse backen. Dafür die Heißluftfritteuse zehn Minuten lang auf 175 °C vorheizen. Den Korb der Heißluftfritteuse mit etwas Backpapier belegen. Die Donuts portionsweise vorsichtig mit etwas Abstand in den Korb der Heißluftfritteuse geben. Die Oberseiten leicht mit Öl einpinseln. Die Donuts etwa zwölf bis 15 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann je nach Größe und Dicke des Teigs variieren. Wer sich unsicher ist, ob die Donuts durchgebacken sind, schneidet einen Donut ein.