

Dorset-Shortbread

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Frittiertes

Gebaeck

150 ml Milch
40 g Hefe
100 g Zucker
400 g Mehl
100 g Butter
4 tb Rum (evt. weglassen)
1 Ei
4 Eigelb
1 pk Vanillezucker
1 pn Salz
1 Zitrone, unbehandelt
Fett zum Fritieren
Mehl zum Bestäuben
Zucker zum Wälzen

* QUELLE

-Brigitte Sammelrezept

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Milch erwärmen und mit einem Teil davon die Hefe verrühren und in einer Mehlmulde einen Vorteig ansetzen. 15 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch mit der Butter, Rum, Ei und Eigelb verrühren. Zum Mehl jetzt Zucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale sowie das Fettgemisch geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt weitere 5 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 20 Kugeln formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Kugeln flach drücken und mit einem Apfelsausstecher aus der Mitte jeweils ein Loch ausstechen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Fritierfett erhitzen und die Doughnuts bei 160-170°C von jeder Seite etwa 3 Minuten backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die warmen Doughnuts mit einer Seite in Zucker drücken.