

## Donuts (Doughnuts)

### Zutaten für 12 Stück

1	P	Trockenhefe (od. 20 g Frischhefe)
0.5	dl	Wasser, lauwarm
1	TL	Zucker
400	g	Mehl
1.5	dl	Milch, lauwarm
65	g	Zucker
1	P	Vanillezucker
½	TL	Salz
1		Ei, verquirlt
40	g	Butter, zimmerwarm

Hefe mit Zucker in Wasser verrühren und 10 Min. gehen lassen

Alle Zutaten mit Knetmaschine zu einem weichen Teig kneten. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.

Teig durchkneten und 2 cm dick auswallen. Mit Ausstechern Donuts ausstechen. Diese 1 Std. zugedeckt auf bemehltem Blech aufgehen lassen.

Donuts in 175°C heissem Frittieröl (nicht heisser!) schwimmend goldbraun frittieren.

### Glasuren

30	g	Butter
150	g	Puderzucker
6-8	EL	Ahornsirup

Zergehen lassen

Alle Zutaten zu einer nicht zu dünnen Glasur verrühren.

Heisse Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

