



Schoko-Donuts



WOCHEN-
HIGHLIGHT

Für 8 Donuts

ZUTATEN

175 ml	Milch
40 g	Butter
1 Päckchen	Trockenhefe
400 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
	Weizenmehl zum Bearbeiten
1,5 l	Frittieröl
125 g	Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Lauwarm abkühlen lassen und mit Hefe, Mehl, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1,5 – 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Anschließend den Teig zu 8 gleich großen Kugeln formen und kurz ruhen lassen. Dann mit bemehltem Finger auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch die Mitte jeder Teigkugel ein Loch bohren und mit kreisenden Bewegungen erweitern, sodass ein Ring entsteht. Ringe flacher drücken.

Frittieröl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man ins Öl

hält, Bläschen aufsteigen. Donuts jeweils 2 – 3 Minuten von beiden Seiten goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Donuts mit einer Seite hineintauchen und gut abtropfen lassen.