

Für ca. 12 Stück

Hefeteig:

350 g UrDinkel-Weissmehl

1/2 Teelöffel Salz

50 g Butter, flüssig

ca. 1,25 dl Milch

20 g Hefe, zerbröckelt

50 g Zucker

1 Ei, verquirlt

Öl zum Frittieren

Glasur:

50 g Butter

2 Esslöffel Honig

1 Teelöffel Vanillezucker

150 g dunkle Schokolade, gehackt



Schokoladenstreusel, Zuckerblümchen oder -Perlen
zum Bestreuen

1. Für den Teig UrDinkelmehl und Salz mischen. Butter mit der Milch mischen, mit Hefe, Zucker und Ei zugeben. Kurz zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

2. Den aufgegangenen Teig mit wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Rondellen von ca. 8 cm ausstechen. Je ein Loch von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Ringe auf ein mit Mehl bestreutes Backpapier legen und nochmals 20-30 Minuten aufgehen lassen.

Mühlilade Balchenstahl GmbH

Andrea Bach

8335 Hittnau

Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71

www.muehlilade.ch

Backen: Die Teigringe im heissen Öl beidseitig hellbraun frittieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf ein Gitter legen.

3. Für die Glasur Butter und Honig in einem Pfännchen schmelzen. Vanille und Schokolade unter rühren darin schmelzen. Die noch warmen Doughnuts mit der Glasur bestreichen, nach Belieben garnieren.

Tipps

Doughnuts frisch geniessen.

Nach Belieben Doughnuts mit flüssiger Kuchenglasur oder Puderzuckerglasur garnieren.

Statt glasieren, die Ringe in Zimtzucker wenden.

Quelle: IG Dinkel