

Zimt & Zucker Donuts (12 Donuts)

200 gr. Weizenmehl
4 gestrichene Teelöffel Trockenhefe
100 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Etwas Zimt
1 Ei
200 gr. Crème fraiche

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben
mit der Trockenhefe vermischen
die übrigen Zutaten hinzufügen

Alles mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich
sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Min.).

Danach in die gefettete Donut-Formen füllen, mit einem feuchten Messer glatt
streichen.

Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Backen: Ober/Unterhitze: 180°C. Backzeit ca. 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen. Sie können jetzt
die Donuts nach Belieben verzieren:

- Zucker mit Zimt mischen, in einen Gefrierbeutel füllen und die Donuts darin vorsichtig wälzen.
- Schokoladenguss flüssig machen (Packung beachten) über Donuts streifen ziehen (von oben) - kann auch mit mehrfarbigem Schokoguss gemacht werden (weiss, nuss, schwarze Schokolade).
- Donuts in Schokoladenguss tauchen
- Donuts in farbige Puderzuckerlasur tauchen - danach ev. mit Zuckerperlen überstreuen (leicht antrocknen lassen).