



Donuts / Berliner

Folge 2

Rezept für 8 Donuts

Vorbereitungszeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30min

Vanillecreme:

5 Eigelb

125 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

40g Maisstärke

5 dl Milch

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer grossen Schüssel gut verrühren. Maisstärke und 1/5 der Milchmenge mit dem Schwingbesen darunter rühren. Restliche Milch mit Vanillemark und -stängel aufkochen. Danach Vanillestängel entfernen.

Vanillemilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen. In die Pfanne zurückgeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème dick wird, von der Platte ziehen und eine halbe Minuteiterrühren.

In eine Schüssel giessen. Crème mit Folie bedecken und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Pistazienfüllung:

200 g Vanillecreme

100 g Pistaziencreme

Zubereitung:

Die Vanillecreme in einer Schüssel verrühren, dann Pistaziencreme dazu geben und alles vermengen. In einen Spritzsack abfüllen.

Donuts:

50 g Butter

1 dl Milch

300 g Mehl

½ TL Salz

3 EL Zucker

21 g Hefe, zerbröckelt

1 Ei Raumtemperatur

1 L Frittieröl

Zubereitung:

Butter schmelzen zusammen mit der Milch kurz aufkochen und dann von der Platte ziehen. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und dann eine Mulde formen. Hefe, lauwarme Butter-Milchmischung und Ei in die Mulde geben, mischen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden aufs doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Mit grossem Glas Rondellen ausstechen. Rondellen auf ein leicht bemehltes Blech legen, bei Raumtemperatur mit einem Küchentuch gedeckt für 60 Minuten aufgehen lassen. Damit es schneller geht bei 50 Grad 1 Stunde in den Ofen.

Frittieren: Fritteuse oder Pfanne mit Öl füllen, auf 160°C erhitzen. Rondellen vorsichtig portionenweise ins Öl setzen. Beide Seiten knapp 3 Minuten backen.

Die gebackenen Donuts mit Zucker abstäuben. Dann mit einer heissem Pfannenboden die Donuts karamellisieren. Erst danach mit Vanillecreme / Pistazienfüllung füllen.