



Selbstgemachte Donuts

250 g Mehl
110 ml Milch
20 g Hefe
35 g Zucker
35 g Butter

Milch leicht erwärmen und Zucker und Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milchmischung dazu geben und verrühren. Eigelb dazu geben und wieder gut vermengen. Die geschmolzene Butter dazugeben und gut verkneten. Den Teig ca. 40 min an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche den Teig ca. 1 cm dick ausrollen.



Teig mit dem Edelstahl-Ausstecher ausstechen.



Den ausgestochenen Teig in die Silikonförmchen geben und 20 min gehen lassen.



Den Teig in der Silikonform im Ofen bei 180 Grad 15-17 min backen.



Auskühlen lassen und nach Belieben garnieren.