

Donuts mit Schokolade

 happy-mahlzeit.com/2020/02/27/donuts-mit-schokolade/

Zutaten für ca. 20 Stück:

- 35g Hefe
- 125ml lauwarme Milch
- 500g Mehl
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 60g Zucker
- 10g Salz
- abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone
- 1 Spritzer Rum
- 120g handwarme Butter
- Fett zum Frittieren

Außerdem:

- 60g Aprikosen-Konfitüre
- 100g Zartbitterschokolade, temperiert

Zubereitung:

50ml Milch und die Hefe in einer Schüssel verrühren. 100g Mehl unterkneten und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teigansatz mit Eiern, Eigelben, Zucker, Salz, Zitronenschale, Rum und der Butter verrühren. Das restliche Mehl nach und nach unterkneten.

Vom Teig jeweils ca. 40g - Portionen abwiegen und mit den Händen zu glatten Kugeln drehen. Diese jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und mit einem Kreis-Ausstecher mit 6cm Ø ausstechen. In der Mitte ein Loch von ca. 3cm Ø ausstechen und beiseitelegen. Die Donuts mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Fett in einem Topf auf 170°C erhitzen. Die Donuts darin auf beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Donuts mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen, in temperierte Schokolade (Rezept siehe unten!) tunken, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die ausgestochenen Teigreste aus der Mitte der Donuts können ebenfalls im Fett ausgebacken werden. Dann mit einer Spritztülle Konfitüre hineinspritzen und nach Belieben mit Zucker bestreuen oder mit Puderzuckerguss überziehen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 15.5.2016

Schokolade temperieren/Glänzender Schoko-Guss (ein Rezept von Angelika Schwalber)

Damit Schokolade einen schönen Glanz bekommt und zart schmelzend auf der Zunge zergeht, ist es wichtig, dass sie beim Erwärmen und vor dem Weiterverarbeiten die richtige Temperatur hat, sie sollte also "temperiert" werden.

- 200g Kuvertüre klein hacken
- 2/3 davon in einer Metallschüssel im warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen
- Schüssel aus dem Wasserbad nehmen
- restliche Kuvertüre hinzufügen und unter Rühren in der warmen Kuvertüre schmelzen
- falls sich die Stücke nicht ganz auflösen sollten, die Kuvertüre nochmals vorsichtig im Wasserbad erwärmen
- Temperatur darf nicht wärmer als 32°C werden!