



Halloween-Donuts

Mit köstlicher Apfel-Zimt Füllung!

Zutaten für 12 Donuts

Vollmilch	180 g
Hefe frisch	21 g
Kristallzucker	55 g
Eigelb	40 g
Butter weich	25 g
Weissmehl	310 g
Salz	1 Prise
<hr/>	
Apfel	2 Stk.
Wasser	40 g
Butter	40 g
Zimt	2 TL
<hr/>	
Eiweiss	60 g
Puderzucker	250 g
Lebensmittelfarbe	Wenig

Einkaufsliste



Menge:	12 Donuts
Backzeit	12-15 Minuten
Backtemperatur:	180 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch vorsichtig in einer kleinen Pfanne. Gib den Zucker zusammen mit der erwärmten Milch in eine grosse Schüssel und gib die Hefe hinzu. Füge jetzt das Eigelb und die weiche Butter hinzu und verrühre alles kurz mit einem Schwingbesen, damit sich die Butter auflöst. Füge dann Mehl und Salz hinzu und verrühre alles mit einem Gummischaber. Knete den Teig anschliessend auf deiner Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig aus. Decke diesen mit einem Teigtuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur für 60 Minuten ruhen.

2. Schneide die Äpfel in kleine Würfel und gib sie zusammen mit den restlichen Zutaten in eine kleine Pfanne. Lasse die Mischung ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln, bis die Äpfel weich geworden sind. Gib die Füllung in einen Dressiersack und lasse sie 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

3. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor

Rolle den aufgegangenen Teig auf Deiner bemehlten Arbeitsfläche auf eine Grösse von 48 x 32 cm aus. Halbiere den Teig der Länge nach und schneide aus beiden Teigplatten kleine Rechtecke mit den Massen 8 x 16 cm aus. Dressiere nun mit der abgekühlten Apfelfüllung einen Streifen der Füllung in die Mitte jedes Rechtecks und streiche die Ränder mit etwas Vollei ein. Falte die beiden Ränder über der Mitte zusammen und drücke den überlappenden Teig gut zusammen. Forme jetzt einen Kreis und drücke auf die beiden Teigenden gut aneinander. Gib den Donut in die vorgefettete Donutform und backe sie bei 180 °C Umluft für 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen.

4. Verrühre das Eiweiss mit dem Puderzucker bis Du eine glatte, dickflüssige Glasur erhältst. Teile diese auf drei Schüsseln gleichmässig auf und färbe sie mit Lebensmittelfarbe Deiner Wahl ein.

Löse die Donuts aus der Backform und tunke sie kopfüber in die Glasur. Drehe den Donut etwas, damit er gleichmässig bedeckt wird und setze ihn dann auf ein Kuchengitter ab. Lege unter dieses am besten ein Backpapier. Dekoriere die fertigen Donuts mit Zuckeraugen, Dekor oder bemale ihn mit einer der anderen farbigen Glasuren. Mische sie dafür einfach mit mehr Puderzucker damit sie dickflüssiger wird.