



## Donuts mit Himbeerglasur

### Teig

175 ml Milch

40g Butter (zimbertemperatur)

400g Mehl

1 frische Hefe

50g Zucker

Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

### Himbeerglasur

35g Himbeeren (tiefgekühlt)

175g Puderzucker

Wer keine Himbeeren mag, kann die Himbeeren einfach gegen eine Frucht seiner Wahl austauschen.

*Alle Zutaten auf Zimmertemperatur | Ofen vorgeheizt auf 175° Ober-und Unterhitze | Backform bereitstellen*

! | Zucker wenn möglich, mit einer Gewürzmühle zu Puderzucker verarbeiten. (optional)

!! | Alle Zutaten abwiegen, vorbereiten und bereitstellen.

1 | Milch und Zucker erwärmen. Hefe in die lauwarne Milch einrühren.

2 | Mehl und Salz mischen.

3 | Milch, Mehl und weiche Butter, mit Knethaken, zu einem geschmeidigem Teig verrühren (dies dauert ca 5-6 min)

4 | Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel 1,5 Std. gehen lassen.

5 | Nochmals durchkneten.

6 | Anschließend den Teig im Kühlschrank weitere 3 Std ruhen lassen. Wer kann über Nacht.

7 | Teig kurz durchkneten und ca 1,5 cm dick ausrollen.

8 | Mit Hilfe eines Glases oder Ausstechform, in passender Größe, die Teigringe und mit einer noch kleineren Form das Loch in der Mitte ausstechen.

9 | Donuts in die Form, oder auf das Backblech legen und 1 Std ruhen lassen.

10 | Donuts in den Ofen geben und für ca. 17min backen, oder bis ein Holzspieß beim einstechen sauber herauskommt.

11 | Die angetauten Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Puderzucker mischen.

12 | Die noch warmen Donuts zur Hälfte in die Glasur tauchen und abkühlen lassen. Wer will kann hier gerne einen zweiten Durchgang machen, sofern Glasur übrig ist.