

Doughnuts mit Zimtzucker

Zubereitung

Mehl versieben. Ca. 1/8 l lauwarme Milch mit der Germ vermischen und ca. 9 dag Mehl einrühren. Mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch bedeckt aufgehen lassen, bis der Teig Risse zeigt. Eier und Zucker ca. 1 Minute schaumig rühren und mit den restlichen Zutaten zum Vorteig geben, gut durchkneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Zugedeckt wieder eine Stunde rasten lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig kurz mit etwas Mehl durchkneten und 1 cm dick auswalken. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Kreise ausstechen, in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher (3 cm) ein Loch stechen. Teigkreise 30 Minuten gehen lassen. Öl auf ca. 170 °C erhitzen, Doughnuts beidseitig einige Minuten goldgelb backen. Kristallzucker und Zimt vermischen und die Doughnuts darin wälzen.



Zutaten

55 dag glattes Mehl

0,3 ml Milch

4 dag Germ

3 Stk. Eier

4 dag Staubzucker

Prise Salz

1 abgeriebene
Zitronenschale

1 EL Spitz Rum

10 Spitz Rum

10 dag feine Margarine

Mehl zum Ausrollen

Öl zum Herausbacken

20 dag Kristallzucker

1 EL gemahlener Zimt