

# Donuts

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

140 G	Milch
HALBEN	Würfel Germ
60 G	Zucker
20 G	Vanillezucker
370 G	Mehl
40 G	Butter
1	Ei
HALBEN TL	Salz
	Öl zum Frittieren

## Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel geben.
2. Germ hineinbröseln, Zucker und Vanillezucker dazugeben.
3. Milch, Butter erwärmen und beimengen.
4. Ei dazu mischen alles gut durchkneten.
5. Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
6. 20 Teiglinge herausstechen schleifen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.
7. Mit einem Kochlöffel in der Mitte ein Loch machen und mit den Fingern nochmal weiten und in Fett (160°) herausbacken.
8. Donuts nach Wunsch verzieren und servieren.