

Donuts mit Eierlikör "Verpoorten-Donuts"

Zutaten

500 g Mehl
42 g Hefe
50 g Zucker
1/4 l Milch
100 g Butter
1 TI Vanilleextrakt
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eier
1 Prise Salz



1 Teil VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Teile Puderzucker

Zubereitung

Vermengen sie die Hefe mit dem Zucker bis diese flüssig wird, die Milch erwärmen sie kurz auf dem Herd. Nach dem erwärmen die Milch in das Hefegemisch rühren bis sie keinen Zucker mehr spüren. Das Mehl tun sie in eine große Schüssel und in die Mitte machen sie mit der Hand ein Loch, hier wird dann die Milch reingeschüttet und mit etwas Mehl vermengt. Am Rand davon verteilen sie die Butter und das Salz.

Jetzt decken sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen den Teig an einem warmen Ort ca 30 min. gehen. Jetzt kommt die übrigen Zutaten hinzu (Eier, Vanille, Eierlikör) und alles wird zu einem glatten Teig vermengt., sollte der Teig zu flüssig sein kneten sie noch etwas Mehl mit hinein. Jetzt nochmal alles 1 1/2 Std. gehen lassen.

Den Teig kneten sie nochmal gut durch und rollen ihn ca 1 cm dick aus, mit zwei runden Ausstechern stehen sie jetzt ihre Donut aus. Dies werden jetzt nochmal extra gelegt und mit einem Tuch bedeckt, der Teig braucht jetzt nochmal 45 min. seine Ruhe zum gehen.

Jetzt erhitzen sie ihre Friteuse oder einen Topf voll Pflanzenöl und backen ihre Donuts aus, nach dem rausholen kurz auf ein Zewa legen.

Nachdem die Donuts abgekühlt sind vermengen sie den Puderzucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und gießen die Puderzucker-Eierlikör-Mischung über die Donuts. Fertig sind die Eierlikör-Donuts :)

Leser-Tipp

Für noch mehr Geschmack können sie auch gern den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Donuts spritzen.

[Link zum Rezept: Donuts mit Eierlikör "Verpoorten-Donuts"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de