

Donuts aus dem Ofen mit Verpoorten Original Eierlikörglasur

Zutaten

für 10 Donuts aus dem Ofen mit Eierlikörglasur

Für den Teig:

180 ml lauwarme Milch

3 TL Trockenhefe

55 g Zucker

300 g Mehl

2 Eigelbe (M)

25 g weiche Butter + etwas flüssige Butter zum Einstreichen

Für die Deko:

150 g Puderzucker

5-6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Lebensmittelfarben nach Belieben

Bunte Streusel

Außerdem:

Donut-Backform



Zubereitung

Für den Teig der Donuts aus dem Ofen die Milch etwas erhitzen, sodass sie lauwarm ist und in eine große Schüssel geben. Hefe und 1 EL Zucker hinzugeben und so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. An einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Mehl, Butter und Eigelbe zu der Hefemischung geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich ungefähr verdoppeln.

Mulden der Donut-Backform gut fetten. Den Teig der Donuts aus dem Ofen nochmals kurz mit den Händen durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit runden Ausstechern Donuts in der Größe der Mulden der Donut-Backform ausstechen. Sollten ihr keine Ausstecher haben, könnt ihr auch einfach ein Glas in der entsprechenden Größe verwenden. Mit einem zweiten kleinen Ausstecher (z.B. einer Spritztülle) jeweils ein Loch aus jedem Teig-Kreis stechen, sodass die typische Donut-Form entsteht. Die fertigen Donuts in die Mulden der Donut-Backform legen und zusätzlich mit etwas Butter bestreichen. Die Donuts nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Donuts auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen. Auf ein Backgitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Eierlikörglasur Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Eierlikörglasur sollte eine schön zähflüssige Konsistenz haben und langsam vom Löffel fließen. Falls die Eierlikörglasur zu dünn erscheint, einfach noch ein wenig Puderzucker und falls sie zu dick erscheint, noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Eierlikörguss nach Belieben mit Lebensmittelfarben einfärben, die Donuts aus dem Ofen damit auf einer Seite bestreichen und mit Streuseln verzieren.

[Link zum Rezept: Donuts aus dem Ofen mit Verpoorten Original Eierlikörglasur](#)

Donuts aus dem Ofen mit Verpoorten Original Eierlikörglasur

[Link zum Rezept: Donuts aus dem Ofen mit Verpoorten Original Eierlikörglasur](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de