



## Donuts mit Kaffeeglasur

---

Zutaten für etwa 10 Donuts:

### *Germteig:*

450 g Weizenmehl

1 Prise Salz

50 g Zucker

½ Germwürfel

175 ml lauwarme Milch

25 ml Espresso von Segafredo

2 Eier

80 g Butter, weich

Öl zum Frittieren

### *Kaffeeglasur:*

50 g Butter

1 EL Kakao

175 g Staubzucker

3 EL Espresso von Segafredo

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. Die Prise Salz und den Zucker hinzufügen. Der Germwürfel wird in die lauwarme Milch gebröselt und aufgelöst. Gemeinsam mit dem ausgekühlten Espresso ebenfalls zum Mehl mischen. Die Eier in den Teig hinzufügen und zuletzt die weiche Butter untermischen. Der Teig wird mit der Küchenmaschine geknetet, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nun mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit legt man sich ein großes Brett zurecht und bestäubt es mit Mehl. In einem kleinen Topf wird etwa 5 cm hoch neutrales Öl, oder Frittierfett eingegossen.

Man nimmt nun 85 g schwere Teigstücke vom Teig ab und formt sie mit den Händen zu einer Kugel. Mit einem Nudelholzstiel drückt man mittig ein etwa 2 cm großes Loch rein. Noch in Form ziehen und auf dem bemehlten Brett ablegen. Sobald alle Donuts vorgeformt sind, lässt man sie nochmals 30 Minuten ruhen.

Nun bereitet man die Kaffeeglasur vor. Dafür wird die Butter geschmolzen und der Kakao eingerührt. Den Staubzucker hinzufügen und den Kaffee hineinleeren. Glatt rühren.

Die Donuts werden in dem heißen Öl von beiden Seiten je 2 Minuten goldbraun ausgebacken. Etwas auskühlen lassen und mit der Kaffeeglasur bestreichen.

*Tipp: Wer mag, kann die Donuts auch auseinanderschneiden und mit einer Schlagoberscreme befüllen.*

