

Klassiske donuts

12 - 14 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer
kagerulle
donutudstikker, eller 2 runde
udstikkere; ø 8 cm og ø 3-4 cm
termometer
hulske

Donutdej:

1 ¼ dl lun mælk
20 g gær
25 g sukker
1 æg str. M/L
70 g smeltet smør, let afkølet
250 g hvedemel
1 knsp. salt
½ tsk. kardemomme
solsikkeolie 1 l til kogning

Glasur og pynt:

300 g flormelis
2 - 4 spsk. vand
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour
Dr. Oetker Ocean Mix
friske syrener (evt.)

1 Klassiske donuts:

Opløs gæren i den lune mælk. Tilsæt sukker, æg og smeltet smør og rør det sammen. Tilsæt lidt efter lidt mel, kardemomme og salt, hold lidt af melet tilbage og tilsæt det kun, hvis det er nødvendigt. Dejen skal æltes i 10 minutter, hvilket med fordel kan gøres i en standmixer med dejkrog. Dog kan en håndmixer med dejkroge også benyttes.

Lad dejen hvile i 10 minutter. Kom herefter dejen i en let olieret skål med et fugtigt viskestykke over og lad den hæve i 2 timer.

Strø mel på bordet. Udrul dejen til en tykkelse på ca. 1 cm. Udstik donuts, enten med en donutudstikker eller med en stor, rund udstikker (ø 8 cm) og en mindre udstikker (ø 4 cm) til at lave hullet indeni. Kom donutsene på en bageplade med bagepapir, dæk dem til med et fugtigt viskestykke og lad dem hæve i 1 time.

2 Kogning af donuts:

Kom olien i en gryde og varm den op til 180 °C. Kog et par donuts ad gangen, det er vigtigt ikke at koge for mange på en gang, da olien så bliver kold og donutsene vil suge for meget olie inden de bliver gennembagte. Det er derfor vigtigt at prøve at holde en konstant temperatur på 180 °C. Kog donutsene et par minutter på hver side eller indtil de er gyldenbrune. Tag donutsene op med en hulske og lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle. Fortsæt indtil alle donuts er kogt, lad dem køle af.



③ Glasur og pynt:

Bland flormelis og vand sammen i en skål, start kun med lidt vand og tilsæt mere efter behov, glasuren skal ikke være alt for tynd.

Del glasuren i to og farv den ene halvdel en lys blå med et par dråber Concentrated Blue Colour, lad den anden halvdel være hvid. Dyp hver donut i glasur, drys med Ocean Mix krymmel, friske syrener eller lav striber med enten hvid eller blå glasur.

Tip:

Prøv også at bruge andre farver concentrated color til glasuren og andet Dr. Oetker krymmel som pynt. Tag evt. børnene med i køkkenet og lad dem pynte de bagte donuts lige efter deres egne ønsker.

Opskriften er udviklet af vores ambassadør Mette og du kan se hvad hun skriver om opskriften på hendes [blog](#).

