



# Herzhafter Donut mit Bacon



## Zutaten:

### Menge:

500 g, plus etwas mehr	Mehl
1/2 Würfel	Hefe
8 Scheiben	Bacon
130 g	weiche Butter
150 ml	Milch
60 ml	Ahornsirup
3	Eier
	Pflanzenöl zum Ausbacken
100 g	Puderzucker
40 g	Zucker
	Salz

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 40 Min. + 80 Min. Ruhezeit

pro Portion: 2042 kJ, 488 kcal, 48,8 g Kohlenhydrate, 10,4 g Eiweiß, 24,2 g Fett, 96 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Es ist wieder Zeit für Donuts! Aber dieses Mal in einer wunderbar herzhaften Variante. Wir belegen unseren Donut mit knusprigem Bacon und toppen es mit wunderbar süßem Ahornsirup. Du glaubst das schmeckt nicht? Dann überzeugen wir dich schnell vom Gegenteil. Denn unser herzhafter Donut ist mega easy zu machen. Hier siehst du wie:

### Step 1:

Zuerst die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben und zusammen mit der Hefe-Milch, den Eiern, 50 g Butter und einer großen Prise Salz zu einem Teig verkneten. Abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

### Step 2:

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit zwei runden Formen die Donuts in Wunschgröße ausstechen. Die Donuts danach abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Dann eine große Pfanne mit Öl erhitzen, bis Bläschen an einem Holzkochlöffel hoch steigen. Die Donuts nun nach und nach goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

### Step 3:

Den Bacon für das Topping in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen, dann in kleine Stücke brechen oder schneiden.

### Step 4:

Die restliche Butter, den Puderzucker und den Ahornsirup in einem Topf erwärmen, bis sich alles verbunden hat.

### Step 5:

Den lauwarmen Sirup auf den Donuts verteilen, Bacon darauf geben und am besten frisch servieren.