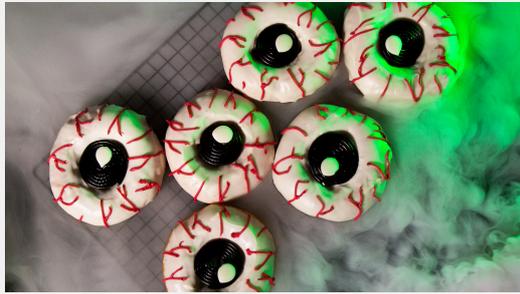




Grusel-Donuts für Halloween



Zutaten

Menge

ca. 10	Lakritzschnecken
50 g	weiche Butter
60 g	Zucker
250 g	Puderzucker
2/3 Würfel	Hefe
160 ml	lauwarme Milch
3	Eier
500 g	Mehl
ca. 1 l	Öl
1 Paket	weiße Zuckerglasur
1	Eiweiß
1 Prise	Salz
	rote Lebensmittelfarbe

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Min.

pro Portion: 3100,34 kJ, 741 kcal, 94 g Kohlenhydrate, 10,2 g Eiweiß, 37,1 g Fett, 84,4 mg Cholesterin, 2,29 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Halloween ist die Zeit für unsere verrücktesten Rezepte! Wir haben für euch daher die schaurig-leckeren Eyeball-Donuts kreiert. Für diese Donuts im Stil eines gruseligen Auges, wird zunächst ein Hefeteig angesetzt, die Donuts geformt und in reichlich Öl goldbraun frittiert. Damit die Eyeball-Donuts ihren schaurigen Look bekommen, wird eine Hälfte der Donuts dann in die Zuckerglasur gedippt und die Adern der Augen mit einem rotgefärbten Royal Icing aus einer Spritztüte auf die Donuts gezeichnet. Für die Pupille haben wir uns für eine schwarze Lakritz-Rolle entschieden, die schmeckt nicht nur lecker, sondern kann auch individuell kleiner gemacht werden. Schon sind die Eyeball-Donuts fertig und können präsentiert werden. Probiere es unbedingt mal aus:

Step 1:

Zuerst löst du in der lauwarmen Milch die Hefe auf. Dann zusammen mit dem Mehl, dem Salz und dem Zucker in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Dann die Eier und die Butter unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend lässt du Teig zugedeckt für mindestens 1 Stunde gehen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

Step 2:

Dann kannst du aus dem Teig kleine Bälle formen und stichst mit dem Finger ein Loch hinein, sodass es aussieht wie ein Donut. Die Teiglinge ein zweites Mal abgedeckt für ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Step 3:

Danach eine große, hohe Pfanne mit Öl erhitzen und die Donuts darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend musst du die Donuts gut abkühlen lassen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Zuckerglasur, bis auf 10 Plättchen, schmelzen und mit etwas Öl verdünnen, damit sie flüssiger wird. Die Oberseite der Donuts mit der Glasur glasieren und trocknen lassen. Falls der Teig noch durchschimmert kannst du die Donuts auch ein zweites Mal glasieren.

Step 5:

Für die Verzierung bereits du ein Royal Icing zu. Dazu den Puderzucker mit dem Eiweiß und roter Lebensmittelfarbe dick aufschlagen, bis die Masse Spitzen zieht. Dann kannst du das Royal Icing in einen Spritzbeutel mit einer sehr feinen Tülle geben und die Donuts mit Adern in den Augen verzieren. Nun die Schnecken auf die benötigte Größe abrollen und in der Mitte platzieren. Zum Schluss jeweils noch ein Plättchen der Zuckerglasur als Lichtreflex auf das Schwarze geben.

