

Kkwabaegi - Twisted Donuts



Zutaten

Für die Donuts:

390 g Weizenmehl 2 EL Butter Trockenhefe 1 Pck 5 EL Zucker 230 ml Milch Ei (Größe M) 1/2 TL Salz 1/2 TL Zimt

Für den Schoko-Dip:

100 ml Sahne

100 g Zartbitterschokolade

Sonstiges:

Sonnenblumenöl zum Frittieren 1 Flasche

Mehl zum Ausrollen

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1,5 Std. Geh- + 15 Min. Frittierzeit

pro Portion: 720 kJ, 172 kcal, 26,3 g Kohlenhydrate, 4,2 g Eiweiß, 6,1 g Fett, 24 mg Cholesterin, 1,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:



Zubereitung

Kkwabaegi heißen diese unglaublich köstlichen, frittierten Teigstangen aus Korea. Nachdem ihr den Donut-Teig zubereitet habt, flechtet ihr daraus kleine Zöpfe und gebt sie in heißes Öl. Danach fehlt nur noch eine raffinierte Zimt-Zucker-Panade und fertig sind eure asiatischen Twisted Donuts. Richtig süß und mega lecker. Die Schokosoße gibt dem Ganzen dann noch den unwiderstehlichen Zartbitterkick. Wir haben den Dreh voll raus. Ihr auch? Probiert es gleich!

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, vom Herd nehmen. Dann die Milch, 2 EL Zucker sowie Salz hinzufügen und alles gut verrühren, bis alles aufgelöst ist. Nun schlägst du das Ei in den Topf und verrührst es gut. Die Hefe dazugeben und umrühren. Jetzt für ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Als nächstes die Mischung in eine große Schüssel umfüllen. Dann gibst du Mehl hinzu und vermischt alles mit einem Holzlöffel. Nun den Teig mit der Hand einige Minuten lang kneten und zu einer großen Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Jetzt den Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit 3 EL Zucker und Zimt in eine mittelgroße Tüte geben. Dann durch Schütteln gut vermischen und beiseitestellen. In einen Wok oder einem großen Topf eine Flasche Öl hineingießen und langsam erwärmen. Für die Schokosoße hackst du die Schokolade grob und erhitzt die Sahne in einem kleinen Topf. Dann die Schokolade zur Sahne geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Dip beiseitestellen.

Step 4:

Im nächsten Schritt knetest du den Teig noch einmal durch. Dann gibst du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollst den Teig zu einer Rolle. Nun den Teig in 16 gleich große Stücke teilen. Jetzt nimmst du ein Stück Teig und rollst dieses mit den Händen so aus, dass ein Strang von 25 cm Länge entsteht. Wenn du den Teig ausrollst, bewegst du die eine Hand nach oben und die andere nach unten, sodass das Teig-Seil beim Rollen zwischen deinen Händen verdreht wird. Nun nimmst du den Teig in die Höhe und führst die Enden zusammen. Jetzt drehst du den Teig, sodass der Teig 3 bis 4 Drehungen aufweist. Dann legst du den gedrehten Teig auf eine bemehlte Fläche. Das wiederholst du mit den restlichen Teigstücken. Am Ende lässt du die Donuts ca. 30 Minuten lang aufgehen. Nach 15 Minuten jeden Krapfen vorsichtig mit den Händen umdrehen, damit die Böden nicht platt werden.

Step 5:

 $\overline{\text{Zum}}$ Frittieren erhitzt du nun das Öl vollständig, bis an einem Holzstiel, den du zur Hitzeprobe in das Fett hältst, Bläschen aufsteigen. Dann die Hitze auf mittlere Hitze reduzieren und jeden gedrehten Donut vorsichtig mit der Hand in das heiße Öl hineingeben. Du kannst ungefähr 4-5 Donuts gleichzeitig frittieren. Ca. 3 Minuten ausbacken, dann mit einer Zange vorsichtig wenden, bis sie außen knusprig und gleichmäßig goldbraun sind. Nun tropfst du die gebackenen Krapfen auf einem Küchenpapier ab. Zum Schluss die warmen Kkwabaegi nacheinander in die Tüte mit der Zucker-Zimt-Mischung geben. Ein paar Mal schütteln, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Noch warm mit dem Schoko-Dip servieren!

