

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

OFENGEBACKENE DONUTS MIT VANILLEGLASUR



FÜR 15 DONUTS

ZUTATEN

Mehl T550 350 g
Zucker 50 g
NOROHY-Vanillepulver 1 Teelöffel
Ei 1
Butter (Raumtemperatur) 30 g
Frische Backhefe 17 g
Vollmilch (Raumtemperatur) 170 ml
Weiße Schokolade 90 g
NOROHY-Vanillepulver 2 halbe Teelöffel

DONUTS

50 ml Milch **lauwarm werden lassen** und dann die zerriebene Hefe **hineingeben**. Die Hefe löst sich nach 10 Minuten auf.

Beiseitestellen.

In der Rührschüssel der Küchenmaschine Mehl, Zucker, **NOROHY** Vanillepulver, Ei, weiche, in Würfel geschnittene Butter und schließlich den Rest der Milch **verrühren**.

Mit dem Knethaken der Küchenmaschine **kneten** und dann die Milch-Hefe-Mischung hinzufügen.

Die Maschine stoppen, wenn der Teig homogen ist und nicht mehr an den Wänden der Rührschüssel klebt.

Gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzugeben, wenn der Teig weiterhin kleben sollte.

Geben Sie gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzu, wenn der Teig weiterhin kleben sollte.

Den Teig in eine zuvor eingölte Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat (d. h. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur).

Anschließend die Teigkugel auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Fäusten pressen, um das gebildete Gas entweichen zu lassen.

Den Teig in mehrere Kugeln von je 20 g teilen und zu Talern formen, anschließend mit dem Zeigefinger jeweils ein Loch in die Mitte drücken und die Teiglinge in eine zuvor eingölte Donutform legen. **Erneut gehen lassen** (d. h. 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur). Nach Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.

6 Minuten (die Zeit kann je nach Backofen variieren) **im Ofen backen**. Die Donuts sollten nicht braun werden, sondern weiß bleiben. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

GLASUR

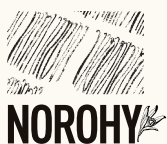
Die weiße Schokolade langsam im Wasserbad (oder in der Mikrowelle auf niedriger Stufe) **schmelzen**. 1/2 Löffel **NOROHY** Vanillepulver **hinzugeben** und **verrühren**.

Die Oberseite jedes Donuts in die geschmolzene Schokolade **tauchen** und anschließend 1/2 Teelöffel **NOROHY** Vanillepulver auf jeden Donut streuen.

Vor dem Verzehr **abkühlen lassen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

