

Cynthia Barcomi
Boston Cream Donuts

Freitag, 24. Februar 2017
Rezept für ca. 12 Donuts

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Süßes und Kuchen

Zutaten

Für den Teig:

300ml	Milch
125 g	Butter
560 g	Mehl
40 g	Zucker
1 Prise	Salz (ca. 3/4 TL)
1 Msp.	Kardamom, gemahlen (ca. 1/4 TL)
1 Msp.	Muskat, gemahlen (ca. 1/4 TL)
1 Pck.	Trockenhefe (7 g)
2	Eier
1 kg	Frittierfett

Für die Füllung

35 g	Mehl
100 g	Zucker
375 ml	Milch
2	Eier
1 Prise	Salz
30 g	Butter
1 TL	Vanille Extrakt

Für die Glasur

2 EL	Wasser
1,5 EL	Ahornsirup
65 g	Zucker
100 g	dunkle Kuvertüre
15 g	Butter, weich

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen. Anschließend die Mischung etwas abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mehl mit Zucker, Salz, Kardamom, Muskat und der Trockenhefe vermengen.
3. Die Eier zu der abgekühlten Milch-Butter-Mischung geben und leicht aufschlagen. Dann zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer ca. 4 Minuten kneten bis der Teig weich und geschmeidig ist. Dann den Teig auf der Arbeitsfläche etwa 2 Minuten weiter kneten, bis er glatt und elastisch ist.
4. Die Schüssel mit etwa 1 TL Butter leicht einfetten, den Teig einlegen und mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. In der Zwischenzeit für die Füllung in einer Schüssel das Mehl mit der Hälfte des Zuckers und 75 ml Milch mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Eier und Salz hineinschlagen.
6. Restliche Milch und Zucker in einem Topf langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die warme Milch in die Ei-Mischung langsam hineinschlagen und die gesamte Masse zurück in den Topf geben und langsam erwärmen, bis die Creme andickt.

Jetzt Vanille Extrakt und Butter hineinschlagen. Zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen, eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und in den Kühlschrank geben.

7. Ein Backblech mit Mehl bestäuben. Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 1 cm ausrollen. Mit einem Glas oder Keksausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) Kreise (Donuts) ausstechen. Diese aufs Backblech legen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

8. In einem großen Topf oder einer Fritteuse das Frittierfett auf 190 Grad erhitzen. Die Donuts darin nach und nach frittieren, von jeder Seite ca. 1 Minute. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

9. Für die Glasur Wasser, Ahornsirup und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topf von der Flamme nehmen. Kuvertüre zugeben und darin schmelzen. Butter mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

10. Die gekühlte Vanille-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch-Tülle geben und von der Seite in jedes Donut etwas Creme einspritzen. Donut in die Glasur eintauchen und genießen.

Pro Stück: 447 kcal / 1871 kJ

62 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 16 g Fett