Baked Donuts

Teig

300	g	Mehl (1050)
1	Würfel	Hefe
100	g	Zucker
100	ml	Sojamilch (enthält Lecithin und ist fürs Backen top!)
75	ml	Sonnenblumenöl
1	Prise	Salz

Guss

½	Pack	bunte Streusel
½	Pack	Puderzucker
½		Orange (den Saft davon)
	alternativ	Matchapulver hinzugeben (Guss wird quitschgrün)

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. In die Mitte eine Kuhle drücken und die Hefe dort hineinbröseln. Sojamilch handwarm erwärmen und vorsichtig in die Kuhle geben und mit einer Gabel rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Noch 1 Prise Zucker draufgeben und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Nun das Öl einrühren, etwa 5 Minuten zu einem sehr geschmeidigen, weichen Teig verkneten und nochmals 30-40 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals verkneten. Wenn er zu klebrig ist, lieber mit etwas Öl nochmals kneten als zu viel weiteres Mehl hinzuzugeben. Die Arbeitsfläche mit etwas Öl einschmieren und die Hände auch. Den Teig ca. 3 cm dick ausrollen und mit einem Apfelkernstecher (oder wieauchimmer) ein Loch in die Mitte machen. Nun mit dem Zeigefinger hinein ins Loch ung „Hula-Hoop“, damit das Loch etwas größer wird und nicht zubackt beim Gehvorgang des Backens. Danach den Donut etwas in Form drücken und nebeneinander auf das Blech legen (Ich habe 8 Stück gemacht!).

Den Ofen NICHT vorheizen sondern das Blech mit den Donuts in den kalten Ofen und diesen auf 150 Grad stellen. Dort backen sie 25-30 Minuten. Schaut besser immer mal nach, denn sonst werden sie trocken.

In der Zwischenzeit den Puderzuckerder in ein Schälchen füllen und den Saft auspressen und einrühren.

Sofort wenn die Donuts fertig sind, den Guss darauf verteilen und GANZ SOFORT die Streusel draufstreuseln (wenn der Guss fest ist, kullern sie runter!!!) … Warm schmecken sie am allerallerbesten!!