

Donats

etwa 35 Stück

Zutaten Teig:

25 g Kokosfett,
2 Eier (100g),
160 g Zucker,
220 g Milch,
10 g Salz,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
1 Päckchen Vanillinzucker,
500 g Weizenmehl Type 405,
20 g Backpulver.

Zum Frittieren:

Fritteusenfett.

Zum Überziehen:

Schokoladenfettglasur, Zitronenglasur oder Nussfettglasur.

Zubereitung:

Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und zusammen durchsieben, beiseite stellen. Das Kokosfett zerlassen und mit den Eiern, Zucker, Milch und den Gewürzen glatt rühren.

Das Mehl nur kurz unterrühren und mit einem Spritzbeutel mit 8er Lochtülle etwa 6 cm große Kreise auf gefettetes Backpapier spritzen.

Mit dem Backpapier nach oben in das Fettbad geben und Papier abziehen.

In der Fritteuse Backen bei 180°C, auf jeder Seite etwa 1 Minute.

Auf einem Gitter abtropfen lassen und mit den zerlassenen Glasuren Überziehen.

