

## Donuts



### Zutaten:

17 Tasse(n) Mehl  
 1 EL Salz  
 2/3 Tasse(n) Margarine  
 3 1/3 Tasse(n) Zucker  
 3 Tasse(n) Buttermilch  
 8 Eier  
 4 EL Backpulver



Fritel Fritteuse Turbo SF  
4571



Kaiser Teigschüssel in  
kirschrot/weiß, 4 Liter



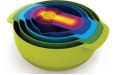
GEFU Teigroller EXACT



Pillivuyt Teetasse Sancerre



BK Kochtopf Q-linair Master



Joseph Joseph Schüssel-Set  
Nest 9 Plus bunt, 9-tlg.

1

Alle Zutaten mit Hilfe einer Porzellantasse oder einem Messlöffel abmessen.

2

Die Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine verkneten.

3

Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes 1 cm dick auswälzen und handtellergroße Kringel mit einem Loch in der Mitte ausstechen. Das geht am besten mit zwei unterschiedlich großen Gläsern.

4

Einen Topf aus Edelstahl oder Aluminiumguss zur Hand nehmen und bis zu 5 cm mit hitzebeständigem Öl (z.B. Sonnenblumenöl) oder Schmalz füllen. Die Teigringe darin 2-3 Minuten ausbacken, dabei einmal wenden. Alternativ kann auch eine Fritteuse benutzt werden.

5

Die fertig gebackenen Donuts nach dem Frittieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6

Solange die Donuts noch warm sind, nach Belieben mit Zuckerguss oder Schokolade überziehen und mit bunten Streuseln, Nüssen oder anderen Zutaten verzieren.