

DONUTS SURPRISE

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Ergibt 12 Stück

HEFETEIG

300 g	Mehl
1/2	Teelöffel Salz
4	Esslöffel Zucker
1/2	Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
50 g	Butter, in Stücken, weich
1/2	unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
1	Ei, verknüpft
ca. 1 dl	Milch, lauwarm
<hr/>	
ca. 450 g	Bratbutter zum Ausbacken

1 Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.

2 Butter und alle Zutaten bis und mit Milch beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

FORMEN Teig zu einer Rolle formen, in 12 gleich grosse Stücke schneiden, Kugeln formen, mit einem Kellenstiel in der Mitte durchstechen. Den Teig leicht um den Kellenstiel kreisen lassen, damit sich das Loch vergrössert und ein Ring von ca. 7 cm Ø (Aussenrand) entsteht. Ringe auf einem Backpapier zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

AUSBACKEN Bratbutter in einer Pfanne auf ca. 160 Grad erhitzen. Heferinge portionenweise mit einer Schaumkelle hineingeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 3 Min. hellbraun ausbacken. Donuts herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen (siehe Tipp).



FÜLLUNG / PASSIONSFRUCHT-RAHM

1	Limette, nur Saft
1	Esslöffel Zucker
1	Papaya, geschält, halbiert, entkernt, längs in ca. 5 mm dicken Scheiben
<hr/>	
3-4	Passionsfrüchte, halbiert
2	Esslöffel Zucker
2 dl	Rahm
<hr/>	
	Puderzucker zum Bestäuben

1 Limettensaft und Zucker verrühren, Papayascheiben damit beträufeln, zugedeckt kühlstellen.

2 Passionsfruchtfleisch durch ein Sieb streichen (ergibt 1 dl), mit Rahm und Zucker mischen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen.

SERVIEREN Donuts quer halbieren, unteren Ring mit Papayascheiben belegen, mit oberem Ring bedecken, mit Puderzucker bestäuben. Passionsfrucht-Rahm dazu servieren.

TIPP Restliche Bratbutter auskühlen – sie kann wieder verwendet werden.