

Kannelsukker-donuts

Du har brug for følgende ingredienser (5-6 personer):

Dej:

25 g. gær
2½ dl. sødmælk
125 g. smør
80 g. lyst rørsukker
2 æg, normal størrelse
600 g. hvedemel
½ tsk. fint salt
1 liter fritureolie til stegning



Kannelsukker

150 g. hvidt sukker
3 spsk. Stødt kanel

Dej: Rør gæren ud i den kolde mælk i en stor skål.

Smelt smørret ved lav varme i en gryde og rørsukker i.

Kom halvdelen af melet i gærblandingen sammen med smørret og æggene og ælt det sammen i en køkkenmaskine med dejkrog eller med en grydeske ved håndkraft.

Tilsæt mel og salt lidt efter lidt, mens maskinen kører på medium hastighed.

Skrab siderne rene for mel et par gange.

Lad dejen ælte i maskinen i cirka 10 minutter ved medium hastighed – med håndkraft må du ælte lidt længere, til dejen er meget smidig og har samlet sig helt.

Dæk dejen til med et fugtigt klæde og lad den hæve i cirka 2 timer til dobbelt størrelse.

Rul dejen ud med en kagerulle til en tykkelse på 1 cm.

Udstik 16 donutringe på cirka 8 cm. i diameter med et hul i midten på cirka 2 cm.

Brug enten glas eller udstikkere til formålet.

Lad dine donutsringe efterhæve på bordpladen under et viskestykke i cirka 1 time.

Stegning:

Fyld en mellemstor gryde med vegetabilsk olie, der egner sig til friturestegning.

Olien skal være rygende varm, før den er klar.

Det skal syde omkring et tandstik, når du stikker den ned i olien, så er olien klar.

Du kan også tjekke med et termometer, olien skal være 175° C varm.

Placér 2-3 donuts ad gangen i gryden. De ubagte donuts skal flyde ovenpå i gryden – hvis de ikke gør det, skal de hæve lidt mere.

Lad dem stege gyldenbrune i et par minutter, vend dem med en hulske og gentag.

Dryp de nybagte donuts af for overskydende fedtstof og læg dem på en bagerist.

Bland sukker og kanel og vend de friskbagte donuts i kannelsukker.