

Donuts (Aus den USA)

**250g Weizenmehl,
150ml Sojamilch,
50g Zucker,
30g flüssige Margarine,
20g Speisestärke
20g Hefe**

**und
zu einem Hefeteig verkneten.
Anschließend 10 Minuten ruhen lassen.**

**Den Teig 2cm dick ausrollen und mit einem Donutausstecher oder mit Hilfe eines
Whiskey Glases und einem Strohhalm Donuts ausstechen. Diese etwa 50 Minuten gehen
lassen und dann frittieren**

Zubereitungszeit: Ca. 40min.

Ergibt: 12 Stück

Teigruhe: 1 Stunde

Frittieren: 180° C ca. 5min.