

Berliner

Für 5-6 Berliner:

200g Huber Mühle Backmischung für Berliner und Donuts

1 Ei

55g Wasser

14g Frischhefe oder 2 TL Trockenhefe

Außerdem: Zucker zum Bestäuben
Puderzucker zum Bestäuben
Marmelade zum Füllen

Alle Zutaten 10 min zu einem glatten Teig verarbeiten, dann abgedeckt an einem warmen Ort 45 min gehen lassen. Den Teig in 5 Teile abwiegen, ca. 2 cm dick auswellen, Kreise ausstechen und weitere 15 min gehen lassen. In der Zwischenzeit die Fritteuse auf 170°C erhitzen und die Teiglinge portionsweise im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun backen (3 min bei geschlossenem Deckel, dann die umdrehen und 2 min bei offenem Deckel, dann nochmal 30 Sekunden die 1. Seite und zum Schluss 30 Sekunden die 2. Seite. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und noch heiß von beiden Seiten zuckern. Abkühlen lassen. Mit einem Spritzbeutel seitlich durch den hellen Rand etwas Marmelade in den Berliner füllen und erst zum Schluss mit Puderzucker bestäuben



Donuts

Für 5-6 Donuts:

200g Huber Mühle Backmischung für Berliner und Donuts

1 Ei

50g Wasser

14g Frischhefe oder 2 TL Trockenhefe

Außerdem: Schokoguss oder Zuckerguss (aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser)

Zubereitung wie bei Berlinern, jedoch den Teig auswellen und Kreise ausstechen. Mit einer kleineren Kreisform einen inneren Kreisteig aus der Mitte ausstechen, so dass die typische Donutform entsteht.

Den Guss erst nach Erkalten auftragen.

