

Donuts und Muffins

Wie macht man Donuts und Muffins?

ALINKA PIVAREV, DIETIKON

Donuts für 4 Personen: 25 g Hefe, 40 g Zucker, 1 $\frac{1}{4}$ dl Milch, 375 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eigelbe, 60 g Butter, Öl zum Frittieren, Puderzucker

Hefe zerbröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffeln Milch verrühren. 10 Min. gehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben. Angesetzte Hefe, Zucker, Milch, Salz und Eigelbe dazugeben und alles gut durchkneten. Die Butter in Flöckchen unterkneten, und den Teig kräftig schlagen. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1 cm dick auswallen. Ringe formen und im siedenden Fett goldgelb frittieren. Gebäck abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Muffins (12 Stück): 150 g Frischkäse (etwa «Philadelphia»), 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Beutel Vanillezucker, 90 g Butter, 1 $\frac{1}{4}$ dl Milch, 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Natron, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 100 g tiefgekühlte Beeren

Backofen auf 200 Grad vorheizen und Förmchen einfetten. Frischkäse mit 1 Ei, 50 g Zucker und $\frac{1}{2}$ Beutel Vanillezucker zu einer glatten Masse verarbeiten. Butter in warmer Milch auflösen und auskühlen lassen. Übrige Eier darunterrühren. Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Natron und Salz vermengen. Flüssigkeit dazugeben und zu glattem Teig verarbeiten. Gefrorene Beeren darunterziehen. Quarkmasse auf dem Teig verteilen. Messer mehrmals durch Teigschichten ziehen. Muffins 25 Min. backen.