

# Gewürz-Doughnut

„Leise rieselt der Schnee...“ Und schon steht die Weihnachtszeit wieder vor der Tür. Draussen liegt die Landschaft schlafend unter einer weissen Decke. Und auch wir sollten uns Zeit nehmen, kurz abzuschalten und innezuhalten. Die letzten Tage im Jahr, etwas „patschifiger“ anzugehen. Gerade in dieser besonderen Zeit, darf es auch einmal etwas Besonderes sein, was Gaumen und Herz gleichermaßen erquickt. Ich freute mich sehr mit Euch dieses wunderbare Rezept aus Schweden zu teilen.

## Doughnutteig

175 g Vollmilch  
10g Hefe  
1 Ei  
1 Eigelb  
445g Weissmehl  
65g Zucker  
7g Salz  
¼ TL Vanillepaste  
¼ TL Zimt  
¼ TL Kardomon  
1 Prise Muskatnuss  
100g Butter

Milch auf 25 Grad erwärmen. Hefe und Eier begeben. Mehl mit Zucker, Salz und allen Gewürze mischen. Mit dem Milch/Ei Gemisch zu einem Teig vermengen. Die Butter nach und nach in Stücken begeben. Weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig luftdicht für mehrere Stunden oder über Nacht um das doppelte aufgehen lassen.



## Frittieren

400g Frittierfett  
200g Kristallzucker

Den aufgegangenen Teig ca. 1 cm dick auswallen. Mithilfe von runden Ausstechern oder einem Glas (ca. 7cm Durchmesser) Rondellen ausstechen. In der Mitte dieser Kreise ein kleineres Loch von ca. 3 cm ausstechen.

Die Teiglinge nochmals für ca. 40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen Frittierfett (ich habe Kokosfett genommen) auf 180 Grad erhitzen.

Die Doughnuts vorsichtig ins heisse Fett geben und jede Seite goldgelb frittieren.

Die fertiggebackenen Doughnuts kurz auf dem bereitgestellten Küchenpapier abtropfen lassen und dann in ein Teller mit Kristallzucker tunken. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



### Gewürzcreme

250g Vollrahm  
1Pack Sahnesteif  
¼ TL Zimt  
¼ TL Kardamon  
¼ TL gemahlener Ingwer  
Eine Prise Nelkenpulver

Gewürze mit Vollrahm und Sahnesteif mischen. Alles zusammen steif schlagen. Rahm in eine Spritztülle füllen und mit einer Sterntülle auf die Doughnuts aufdressieren. Mit einem getrockneten Apfelstückli garnieren.

### Tipp:

Die Doughnuts ohne Creme oder Glasur können luftdicht verpackt bis zu 3 Monaten eingefroren werden. Anstelle der Gewürzcreme kann jede andere Glasur aufgetragen und mit z.B. Schokostreussel, Marshmallows etc. garniert werden.

Ich wünsche Euch von Herzen frohe Weihnachten und e guetä Rutsch ins 2023.  
Bis bald Eure Aurelia

