

„Schéi Feierdeeg“ mit Chocolats du Cœur

Donuts aus dem Ofen

🕒 etwa 8 Donuts (Ø 8 cm) 🕒 30 Minuten + 2 Stunden Gehzeit

- 120 ml lauwarme Milch • 12 g frische Hefe (oder 6 g Trockenhefe)
- 500 g Mehl • 200 g Sauerrahm 30 % Fett • 60 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur) • 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker • 1-2 EL Wasser, Milch oder Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (optional)

1 Die Milch in einer kleinen Schüssel leicht erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Für 10 Minuten langsam durchkneten. 2 Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig aufgehen lassen, bis er sich

verdoppelt hat (etwa 1 Stunde). 3 Danach den Teig gut durchkneten, auf eine Dicke von ca. 1-1,5 cm ausrollen, Donuts ausstechen (Ø 8 cm, das Loch in der Mitte sollte 2-3 cm groß sein) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Donuts dann nochmals für etwa 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen erneut verdoppelt hat. 4 Den Ofen auf 150 °C Umluft erhitzen. Die Donuts für etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein Gitter legen und komplett auskühlen lassen. 5 Für die Glasur den Puderzucker mit der Flüssigkeit vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Diese kann mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Die Donuts in die Glasur tunken oder mit Glasur bestreichen und nach Belieben mit Marzipanelementen, gehackten Mandeln oder Kokosraspeln dekorieren.

Auf www.kachen.lu finden Sie das originale Donuts-Rezept für die Zubereitung in der Fritteuse!

Auch in diesem Jahr verwöhnt Sie Chocolats du Cœur wieder mit herrlichen Weihnachtskreationen - zum Verschenken oder Selbergenießen.



❶ Pralinétafel Weihnachten – gemischte Schokolade & Praliné: 115 g für 4,50 €

❷ 5 Nikoläuse – gemischte Schokolade, 80 g für 3,95 €

❸ Weihnachtskugel aus Metall, gefüllt mit Rosinen im Schokomantel: 50 g für 5 €

❹ Montage Weihnachten – gemischte Schokolade & Praliné: 350 g für 26,50 €

Auf der Suche nach einem geeigneten Geschenk für Ihre Liebsten? Entdecken Sie in der Boutique / Bar à Chocolats du Cœur in Walferdingen die ganze Vielfalt an Schokoladenprodukten sowie die Dekoartikel von Ateliers du Tricentenaire. Gerne berät das Team Sie in Ihrer Auswahl und in der Zusammenstellung Ihrer individuellen Geschenkkörbe. Bei größeren Aufträgen empfehlen wir Ihnen, im Voraus zu bestellen.



Ateliers du
Tricentenaire

Chocolats du

www.chocolatsducoeur.lu

Bar à Chocolat 50, rue de Diekirch L-7220 Walferdange