

Pumpkin donuts

Recept på perfekta donuts till Halloweenfesten med höstlig smak av pumpa, ingefära och kanel.

20 styck



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



1 Donuts:

Värm mjölken i en kastrull till 37 grader.

Smula ner jästen i en skål och håll över degvätskan. Rör om till jästen lösts upp.

Tillsätt pumpapuré, rumsvarmt smör, salt, socker, ägg, vaniljsocker, mald ingefära, kanel och 3/4 av vetemjålet. Arbeta ner det resterande mjölet lite i taget.

Använd gärna en köksassistent eller elvisp med degkrokar och arbeta in degen i ca 10 minuter till en elastisk deg.

Täck skålen med plastfolie och låt jäsa i ca 45 minuter under bakduk.

Lägg upp degen på en mjölad arbetsbänk och kavla ut degen till en ca 1 cm tjock platta.

Stansa ut rundlar med hjälp av ett mått som är ca 10 cm i diameter. Tryck ut ett litet hål i mitten som är ca 2 cm. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.

Värm rapsoljan i en kastrull till ca 180 grader. Ha ett kastrullock nära till hands om olyckan skulle vara framme och ha inte gång fläkten.

Friter dina donuts i omgångar i ca 1-2 minuter på varje sida. Använd gärna en hålslev och lägg dina donuts på hushållspapper för att rinna av.

Ingredienser:

Donuts:

25 g jäst
2,5 dl mjölk
250 g Pumpapuré
100 g mjukt smör
1 tsk salt
1,5 dl strösocker
1 st ägg
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 tsk mald ingefära
2 tsk kanel
cirka 13 - 14 dl vetemjöl
1,5 dl rapsolja

Glasyr:

4 dl florsocker
1 msk citronsaft
cirka 2 - 2,5 msk vatten
cirka 5 - 15 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg svart
cirka 5 - 15 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg röd
cirka 5 - 15 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg gul

Dekoration:

cirka 1 st Kristyr vit
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Soft Silver Pearls
0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Black & Gold ströselmix
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Sugar Smile
cirka 1 Förp. salta pinnar
cirka 1 Förp. Dr. Oetker Lakritsflakes
cirka 1 Förp. Dekorationsglasyr



Dr. Oetker Sverige AB

Glasyr:

Gör glasyren genom att röra ihop florsocker, citronsaft och vatten. Tillsätt vatten lite i taget för att få önskad konsistens.

Färga med valfri färg.

Om glasyren skulle bli för rinnig går det bra att tillföra mer florsocker.

Dekorering:

Dekorera donutsen med dekorationer från Dr. Oetker. Vi har använt oss utav dekorationerna som du hittar i ingredienslistan.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se

E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80