

Juledonuts

Opskrift til 17 donuts

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 2 dl mælk
- 75 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. sukker
- 2 tsk. kanel
- 1 stor tsk. kardemomme (stødt)
- 1/2 tsk. allehånde (stødt)
- 1/2 tsk. nelliker (stødt)
- 1 øko appelsin (skallen)
- 1 æg
- 450 g hvedemel
- 1 liter fritureolie

Forslag til pynt

- Mørk chokolade eller glasur
- Julelik, f.eks. slikstokke, toffifee, snebolde, forskellig slags krymmel osv.

Sådan gør du

1. Kom en smule af mælken i en skål sammen med smør og smelt det i mikrobølgeovnen.
2. Hæld det over i en røremaskine sammen med resten af den kolde mælk, så det sammen bliver lidt koldere end lunkent.
3. Smuldr gær her i og rør rundt
4. Kom salt, sukker, julekrydderier, appelsinskal og æg ved - rør rundt.
5. Kom melet ved og ælt først forsigtigt, så det ikke sprøjter ud med mel. Sæt den så op i omdrejning og rør godt i 7-8 minutter til dejen slipper skålens kanter.
6. Kom en opklippet frysepose + et viskestykke hen over dejen og lad den hæve i skålen i 1,5 timer.

Udrulning

1. Kom dejen ud på et bord drysset med mel, rul den ud så den er 1 cm tyk (pas på ikke at rulle for tyndt)
2. Med to forskellige størrelser udstikkerforme stikkes de ud. Først den store og derefter laves hullet i midten. Brug resterende dej til at rulle og udstikke en ny omgang.

Friture

1. Når du har alle dine cirkler med hul i midten klar, skal gryden med friture gøres klar. Kom frituren her i og tænd for komfuret. Det er vigtigt den ikke er for varm, men omvendt skal den være godt varm og det tager lige 5 minutters tid. Lav en tester ved at smide et lille stykke dej her i – hvis det bobler pænt omkring den, uden at den bliver for mørk og uden at det sprutter ud over det hele, så er frituren klar
2. Kom et par donuts i af gangen. Pas på med at de ikke presser på hinanden, så de bliver helt deforme. Der skal være god plads i gryden
3. Giv dem omkring 40 sekunder på hver side og læg dem til tørre på rigeligt køkkenrulle

Pynt

1. Smelt chokolade over et vandbad
2. Lav en glasur
3. Dyp nogle af dine donuts i chokoladen, så toppen er helt dækket. Andre kan du komme glasur på eller sukker. Det er vigtigt at sukker kommes på med det samme de kommer op af frituren.
4. Pynt nu med den slags chokolade eller julepynt du ønsker