

Fastnachts-Donuts

Für 12 Stück

½ TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
250 g Mehl Type 550
1 Msp. Backpulver
½ Päckchen Trockenhefe oder 1/4 Würfel
frische Hefe
1 kleine Prise Salz
40 g Zucker
125 g Magerquark
70 ml Milch
2 TL weiche Butter
1 Eigelb
hochwertiges Öl, z.B. Rapsöl oder ein Nussöl
1 TL Zimt mit Zucker gemischt



Zitronenschale auf der **Microplane Zester** dünn abreiben. Mehl mit Backpulver, Salz und Trockenhefe mischen. Darauf feuchte Zutaten und Zucker geben und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Teig sollte sich sauber vom Schüsselrand lösen. Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Donut-Backform mit etwas Öl bepinseln. Backofen auf 200°C vorheizen.
Teigunterlage mit Mehl aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben. Teig darauf ausbreiten und ca. 2-3 cm dick ausrollen. Mit dem **Nylonmesser** in 12 ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Diese zu einer Rolle formen und einen Kringel bilden. Kringel in die Donut-Backform geben und Teig mit Öl bepinseln. Auf der untersten Schiene ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Zimt-Zucker-Mischung in einem Teller bereitstellen.



Backform auf das **Kuchengitter** stellen. Fastnachts-Donuts mit Öl bepinseln und in Zimt-Zuckermischung wenden.

Variante:

- Donuts in gemahlene Nüssen wenden.

Die Fastnachts-Donuts sind so viel bekömmlicher als die in Fett ausgebackene Variante! Sie schmecken als Berliner-Donats natürlich das ganze Jahr!