


gevulde donuts

 30 min. voorbereidingstijd  90 min. wachttijd

Ingrediënten

12 porties

Donuts

225 ml melk

7 g gist

50 g suiker

500 g bloem

2 eieren

75 g roomboter op kamertemperatuur

1 tl zout

Topping en vulling

200 g suiker

200 g frambozenjam

Benodigdheden

uitsteekvorm van 8 cm

sputzak

Gevulde donuts

- 1 Verwarm de melk in een pan tot deze lauwwarm is (niet heet). Haal van het vuur en giet in een kom.
- 2 Voeg de gist en 1 eetlepel van de suiker toe. Roer kort door en laat het mengsel 10 minuten staan, tot het begint te schuimen.
- 3 Meng de bloem met het zout in een grote kom. Klop de eieren los. Voeg de losgeklopte eieren, suiker en het schuimende gistmengsel toe aan de bloem en meng tot een glad deeg.
- 4 Voeg beetje bij beetje de boter toe en meng steeds goed door tot de boter volledig is opgenomen. Kneed het deeg vervolgens minstens 10 minuten door, tot het elastisch is.
- 5 Dek de kom af met een schone theedoek of plastic folie. Laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld (ongeveer 1 uur).
- 6 Kneed het deeg kort door en rol het uit tot een lap van ongeveer 2 cm dik. Steek met een ronde uitsteker donuts uit het deeg. Kneed de restjes opnieuw, rol uit en steek nog meer donuts uit.
- 7 Leg de donuts op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af en laat ze nog 30 minuten rijzen.
- 8 Verhit de frituurolie tot 180°C. Bereid een schaal met kristalsuiker voor.
- 9 Frituur de donuts in porties, ongeveer 5 minuten per portie. Draai halverwege om zodat beide kanten goudbruin bakken. Laat uitlekken op keukenpapier en wentel de warme donuts direct door de suiker.
- 10 Doe de frambozenjam in een spuitzak met een dunne spuitmond. Maak met een scherp mes een klein gaatje in de zijkant van elke donut, tot in het midden. Spuit voorzichtig een beetje jam in elke donut.