

Maple Bacon Doughnuts aus dem Backofen



Klassiker aus den USA in der Backofen-Version

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

125 ml lauwarme Milch
10 g frische Hefe
1 TL Honig
300 g Mehl
35 g Speisestärke
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei

40 ml Sonnenblumenöl
Abrieb ½ Bio-Orange

Für das Topping

150 g Puderzucker
ca. 5 EL Ahornsirup
8 Scheiben Speck

Außerdem

Etwas Milch zum Einstreichen vor dem Backen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Hefe in die Milch bröckeln, den Honig zufügen, alles verrühren und ca. 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle anderen Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe-Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Die Schüssel abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Zuerst mit einem Ausstecher (Dessertring oder Weizenglas geht auch) Kreise mit Ø 8 cm ausstechen. Für das Loch in der Mitte dann mit einem Schnapsglas (oder der Rückseite einer größeren Tülle) aus. Den restlichen Teig wieder verkneten, ausrollen und weitere Kreise wie oben beschrieben ausstechen.
5. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Teiglinge mit etwas Milch einstreichen und für ca. 18-20 Minuten backen.
8. Inzwischen für das Topping den Speck in einer fettfreien Pfanne kross anbraten und zum Abkühlen auf Küchenkrepp legen.

9. Nach der Backzeit die Doughnuts (Donuts) auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Den Speck zerbröseln und bereitstellen.
11. Für den Guss Puderzucker mit Ahornsirup (nach und nach dazugeben) zu einer dickflüssigen Masse glattrühren.
12. Je nach Konsistenz des Gusses die Doughnuts (Donuts) entweder zur Hälfte darin eintauchen oder die Oberfläche damit einstreichen.
13. Den zerkleinerten Speck auf dem noch nicht getrockneten Guss verteilen.
14. Den Guss komplett trocknen lassen und genießen.