



# KAFFEE-DONUTS

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® RISTRETTO ARDENZA

## ZUTATEN:

### FÜR DEN TEIG:

- 240 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Back-Natron
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Tasse granulierter Zucker
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter (Raumtemperatur)
- 1 großes Ei
- 1/3 Tasse Buttermilch
- 500 ml Rapsöl
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza
- 1 Donut-Ausstechform (ca. 7,5 cm)

### FÜR DIE GLASUR:

- 1 Tasse Puderzucker
- 2-3 NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza



## ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Back-Natron und Salz in eine große Schüssel.
2. Rühren Sie mit dem Handrührgerät auf halber Geschwindigkeitsstufe zuerst Zucker und Butter ein und fügen Sie anschließend das Ei hinzu. Beim Hinzugeben von Buttermilch und 1 Tasse NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza reduzieren Sie die Geschwindigkeit des Handrührgerätes.
3. Legen Sie den fertigen Teig auf ein großes Stück Backpapier aus und bedecken Sie ihn mit einem weiteren Backpapier vollständig.
4. Rollen Sie den bedeckten Teig mit einem Nudelholz aus, legen Sie ihn anschließend in ein eingefasstes Ofenblech und frieren Sie ihn ca. 20 Minuten ein, bis der Teig fest wird.
5. Entfernen Sie das obere Backpapier vom fertigen Teig und stechen Sie mit der Donut-Ausstechform so viele Kreise wie möglich aus.
6. Rollen Sie den übrigen Teig immer wieder neu aus und verwenden Sie ihn zum Ausstechen, bis sich 12 Donuts ergeben
7. Legen Sie die Donuts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und frieren Sie sie so lange ein, bis sie leicht gekühlt sind (ca. 5 Minuten).
8. Geben Sie Rapsöl in einen Topf und erhitzen Sie es. Geben Sie die Donuts einzeln hinein und frittieren Sie sie, bis sie goldbraun sind, ca. 1 Minute pro Seite.
9. Legen Sie die fertigen Donuts auf einen mit Backpapier ausgelegten Gitterrost und lassen Sie sie ca. 2 bis 3 Minuten abkühlen.
10. Verrühren Sie Puderzucker und 2-3 Esslöffel NESCAFÉ® Dolce Gusto® Ristretto Ardenza mit dem Schneebesen in einer großen Schüssel. Dippen Sie die warmen Donuts in die Glasur, legen Sie sie auf den Gitterrost und dippen Sie nach 3 Minuten nochmals.



FÜR 12 DONUTS



ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

## NÄHRWERTE PRO DONUT:

- **Energie:** 239,1 kcal/1.001,3 kJ
- **Eiweiß:** 3,2 g
- **Kohlenhydrate:** 24,9 g
- **Zucker:** 7,5 g
- **Fett:** 13,8 g
- **Ballaststoffe:** 1,4 g