Hefeteig-Donuts (Doughnuts)

Zutaten für ca. 20 Stück:



Hefeteig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:
Speisestärke
2 kg Pflanzenfett oder Öl
beliebige Glasuren
evtl. bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:
Für den Teig alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend den Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.
Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.
Mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in der Mitte der Kugel stechen und das Loch mit den Händen weiter zu einem Ring formen.

Ringe versetzt auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Donuts mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Donuts nicht berührt.
Teiglinge etwa 3 Stunden (Wichtig!) bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. 30 Minuten vor dem Backen die Plastiktüte entfernen, damit die Oberfläche etwas Abtrocknen kann. Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Donuts vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Nachdem die Donuts eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Den Deckel jetzt weglassen.
Donuts insgesamt 2 mal auf jeder Seite höchstens 2 Minuten backen!
Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf ein Küchenkrepp legen.
Nach dem erkalten mit beliebiger Glasur bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.