



*we love*

donuts

by CORNELIA TRISCHBERGER

Edition  
Fackelträger

# we love donuts

Zuckersüßer und köstlicher lässt sich Teig nicht zubereiten!

Ob herzhafte Cake-Donuts, fluffige Hefetieg-Donuts oder Donuts mit köstlich-französischem Croissant-Teig – neben Tipps und Ideen für delikate Füllungen, raffinierte Frostings und ausgefallene Toppings werden die verführerischsten Rezepte rund um den mit Schokoladenkuvertüre oder bunter Glasur übergossenen Teigring vorgestellt.

Die unzähligen kreativen Delikatessen werden Sie und Ihre Gäste um den kulinarischen Verstand bringen. Und wenn Sie etwas völlig Neues ausprobieren möchten? Dann ist die einzigartige Kreuzung aus Donut und luftig anmutendem Croissant-Blätterteig, für die nicht nur ganz New York verrücktspielt, genau das Richtige.

Ein garantiert himmlisches Erlebnis

# *we love* donuts



by CORNELIA TRISCHBERGER

• • • • •  
MIT TRENDREZEPTEN FÜR  
CROISSANT-DONUTS  
• • • • •

Edition  
Fackelträger

© Fackelträger Verlag GmbH, Köln  
Emil-Hoffmann-Strasse 1, D-50996 Köln  
Alle Rechte vorbehalten  
Fotografie: Studio Eising  
Gesamtherstellung: VEMAG Verlags- und Medien AG, Köln  
ISBN 978-3-7716-7646-5

[www.fackeltraeger-verlag.de](http://www.fackeltraeger-verlag.de)



# inhalt

## *Schön Traditionell*

Cake-Donuts

Hugo

Siciliana

Stracciatella

## **Vanillemark ausschaben**

Datschi

Tiramisu

Sacher

Rübli

Bavaria

## **Himbeermark**

Karneval

Wiener k. u. k

Palatschinken

Mozart

Bienenstich

## **Mandelkrokant**

Rote Früchte

Müsli

Baklava

Florentiner

Mini-Donuts

## *Ganz Neu*

Croissant-Donuts

Café au Lait

Crème Brûlée

Cassis

## **Früchte überzuckern**

La Vie en Rose

Amande

Ganache

## **Pariser Crème**

Apricot

Figues

Provence

## **Crème Pâtissière**

Croquante

Lavande

Melon

## **Orangenschalen-Zesten kandieren**

Clafoutis

Cidre

Pastis

## **Orangen filetieren**

Vin Rouge

Chantilly

## *Echt Amerikanisch*

Hefeteig-Donuts

Tres Leches  
Strawberry  
Peanuts  
Maple Walnut  
Asia  
Sweet Basil  
Naranja  
All American  
Sesame  
Hawaiiana  
Pistacchio  
Amarettini  
Tuscany  
Greece  
Blueberry  
Halloween  
Cranberry  
Gianduja



# vorwort

*we love*  
**donuts!**

## Wie aus „Olykoeken“ Donuts wurden

Die ersten Siedler, die aus Holland, Deutschland und Dänemark nach Nordamerika kamen, brachten neben vielen anderen Dingen auch ihre heimischen Süßigkeiten mit ins Land – natürlich auch die in Fett ausgebackenen runden Bällchen, die „nuts“, also Nüsse, aus „dough“, also Teig, die bei uns als Berliner Pfannkuchen oder Krapfen bekannt sind.

In Aufzeichnungen der New Yorker Stadtgeschichte aus dem Jahr 1808 werden sie erstmals nachweislich als „balls of sweetend dough, fried in hog's fat and called donuts or olykoeks“ erwähnt. Damals hatten sie allerdings in der Mitte noch kein Loch ...

Die Idee für den Kringel hatte der Legende nach angeblich ein amerikanischer Kapitän mit niederländischen Wurzeln, der von seiner Mutter die „Olykoeken“ als Proviant mitbekam und sie aus praktischen Gründen an einen Griff seines Steuerrades gehängt haben soll. Die Wahrhaftigkeit dieser Geschichte lässt sich heute kaum nachprüfen – verbrieft ist dagegen die Anmeldung eines Patents im Jahr 1872 für die erste Donut-Aussteichform. In den 1930er-Jahren wurden Donuts bereits in großen Stückzahlen maschinell hergestellt und die ersten Donut-Ketten öffneten ihre Pforten.

Die Donuts machten einen unvergleichlichen Siegeszug durch ganz Amerika und überall entstanden Donut-

Schnellrestaurants. Der neueste Trend sind Donut-Bäckereien für Gourmets, die nur mit den feinsten und frischesten Zutaten täglich neue Donut-Kreationen anbieten. Genau diesen Trend möchten wir aufgreifen und in diesem Buch Rezepte für köstliche und raffinierte Donuts vorstellen!

Selbst japanische, polnische, italienische und spanische Bäckereien von San Francisco bis New York sind inzwischen in die Donut-Bäckerei eingestiegen und entwickeln Donuts ganz nach dem speziellen Geschmack ihrer Kunden. Einen richtigen „Donut-Hype“ hat Dominique Ansel, französischer Bäcker in New York, ausgelöst: Für seine „Cronuts“ stehen die New Yorker schon vor Sonnenaufgang Schlange – aber dazu später mehr ...

Eines steht auf alle Fälle fest: Ein Leben ohne Donuts ist für Amerikaner nahezu unvorstellbar – neben Muffins, Popcorn und Hamburgern gelten sie wohl als der Inbegriff des „American way of life“. Mittlerweile hat das süße Gebäck aber auch den Weg zurück in die alte Heimat geschafft: von London bis Paris, von Madrid bis Berlin – alle lieben die „Teigkringel“!

Die aus Hefe-, Rühr- oder Croissant-Teig hergestellten Ringe werden dabei meist immer noch ganz klassisch in siedendem Fett ausgebacken, bevor sie – je nach Geschmack – gefüllt, gezuckert, mit Schokolade oder Glasur überzogen und mit Toppings wie Nüssen, Zuckerstreuseln, getrockneten Früchten und vielem mehr bestreut werden. Für kreative Bäcker sind die leckeren Kringel geradezu ideal, weil man sie in immer neuen Zusammenstellungen wunderbar variieren kann.

Die kleinen Verwandten der großen Kringel sind die Mini-Donuts, die man in einem speziellen „Donut-Maker“ herstellt. Wie bei einem Waffeleisen kommt der Teig hier in Mulden zwischen zwei Backplatten – so entstehen im

Handumdrehen kleine Donuts, die nicht nur Kinder begeistern!

### **New in Town:**

#### **Donuts à la française - Ein New Yorker Pâtissier greift zu buttrigem Blätterteig ...**

Dass die kreative Entwicklung der Donuts nicht stehen geblieben ist, beweist das neueste Mitglied in der „Donut-Familie“ – der Croissant-Donut. Sein Erfinder, der in New York lebende französische Bäcker Dominique Ansel, hat ihn „Cronut“ getauft und war schlau genug, diesen Namen gleich als Marke schützen zu lassen. Das Original kann man also wirklich nur in seiner Bäckerei kaufen, die aus Qualitätsgründen allerdings täglich maximal 350 Cronuts herstellt – und damit bei den New Yorkern eine regelrechte Hysterie ausgelöst hat. Schon am frühen Morgen bilden sich rund um die Bäckerei lange Schlangen mit Menschen, die nichts anderes wollen, als einen dieser wunderbar saftigen und köstlichen Donuts! Monsieur Ansel, ehemals Pâtissier in einem New Yorker Nobelrestaurant, sieht den „Cronut-Craze“ recht selbstbewusst: Für so etwas Gutes, so der Donut-Spezialist, würde er sich selbst auch ohne Weiteres ein paar Stunden anstellen ...

Die Idee, Donuts mal „à la française“ mit buttrigem Croissant-Teig zu machen, haben Bäcker von Los Angeles bis London natürlich schnell aufgegriffen – genauso wie wir in diesem Buch. Mit unserem besonderen Teig und den raffinierten Rezepten für Füllungen und Glasuren können Sie das angesagte Kult-Gebäck jetzt auch zu Hause einfach selbst machen und Familie und Freunde mit den hippen Croissant-Donuts überraschen!

### **Das braucht man zum Donuts-Machen:**

## Öl, Schmalz und Co.

Wer seine Donuts in der Fritteuse brät, sollte dazu am besten Pflanzenöl verwenden, das es in unterschiedlichen Qualitäts- und Preisstufen – von feinem Traubenkernöl bis zu klassischem Brat - und Frittierfett – gibt.

Auf alle Fälle sollte man in diesem Fett nur Donuts backen und nicht zwischendurch auch mal Pommes Frites – der Geschmack leidet ansonsten doch erheblich ...

Und natürlich ist es wichtig, das Fett nicht zu lange zu verwenden – wenn es anfängt zu „riechen“ und das Öl braun wird, sollte man es spätestens wechseln. Das Öl kann man dann abgekühlt und in Flaschen gefüllt entsorgen.

Pflanzenöle enthalten viele „gesunde“ ungesättigte Fettsäuren und sind deshalb auch beim Braten und Frittieren den gehärteten Pflanzenfetten mit mehr gesättigten Fettsäuren vorzuziehen.

Wer seine Donuts lieber in einem Topf auf dem Herd ausbacken möchte, kann auch Butterschmalz verwenden. Es lässt sich ebenfalls sehr hoch erhitzen und die Donuts bekommen zusätzlich einen leichten Buttergeschmack.



Die richtige Temperatur zum Ausbacken lässt sich bei einer Fritteuse einfach einstellen. Im Topf muss man entweder ein Kochthermometer verwenden oder – wie früher die Großmutter – einen Holzkochlöffel in das Fett halten: Wenn sich kleine Bläschen rundherum bilden, ist das Fett heiß genug!

## **Fritteuse, Donut-Maker und Co.**

Wer Donuts liebt und deshalb häufig welche macht, sollte sich am Besten eine Fritteuse zulegen. Damit gelingen die „Teigkringel“ zuverlässig in gleicher Qualität – auch bei größeren Mengen. Denn in einer Fritteuse kann man das Fett genau auf den gewünschten Punkt erhitzen, die Backzeit einstellen und das Öl einfach in der Fritteuse wieder abkühlen lassen. Zudem haben die neueren Fritteusen bereits einen eingebauten Filter, sodass die Geruchsentwicklung nicht so stark ist.

Wer die Donuts auf dem Herd backen möchte, sollte unbedingt einen schweren Topf oder eine Pfanne mit hohem Rand verwenden, damit das heiße Fett nicht herausspritzen kann. Das abgekühlte Fett kann man durch ein mit einem Tuch ausgelegten Sieb in eine Glasflasche mit Schraubverschluss abgießen und so bis zum nächsten Donut-Backgang aufbewahren.

Ganz wenig Fett brauchen die Mini-Donuts, die in einem speziellen „Donut-Maker“ gebacken werden. Das Gerät arbeitet nach dem Prinzip eines Waffeleisens – man füllt den Teig in nur leicht mit Öl bestrichene Mulden, schließt den Deckel – und bereits nach wenigen Minuten sind die kleinen Kringel knusprig gebacken!

Ansonsten brauchen Sie für die Donuts nur ganz normale Küchenutensilien: von der Rührschüssel bis zum elektrischen Handrührer, von der Pfanne bis zum Pürierstab. Eine spezielle Donut-Aussteichform müssen Sie sich nicht