



### Thailändische Donuts

Menge	Zutat	Zubereitung
500 g 2 TL $\frac{1}{2}$ TL 1 EL 1 TL 1 Msp. 2 EL 375 ml 1	Mehl Salz Trockenhefe Zucker Backpulver Natron Öl Wasser Ei	<p>} mischen</p> <p>und zugeben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. 30 Min. gehen lassen.</p> <p>Den Teig zu einer langen Wurst formen und 5 cm Stücke abschneiden. Anschließend wie eine Art Sonne (klein) formen.</p>
1 Liter	Öl	heiß werden lassen und das Gebäck darin goldbraun frittieren.