Bier Donuts

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Teig:
500g Mehl
1 Pkg. Trockengerm
250ml Bier
50g Butter
1 TL Zucker
1 TL Salz
Für die Füllung:
200g Geselchter Schinken
150g Cheddar, gerieben
100g Frischkäse
1 EL Senf
Etwas Muskat
Etwas Salz & Pfeffer
Für das Topping:
2 Zwiebeln
100ml Bier
1 EL Butter
1 EL Zucker, braun
Etwas Käse, gerieben
Etwas Kümmel

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Germ, Zucker und Salz mischen. Zimmerwarmes Bier und geschmolzene Butter zugeben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für die Füllung den Geselchten Schinken in feine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten cremig verrühren und abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und z.B. mit Hilfe einer kleinen Salatschüssel Kreise ausstechen. Die Füllung kreisförmig auf die Hälfte der Teigkreise setzen, mit einem zweiten Teigstück abdecken und gut verschließen. Für die Donut-Form nun mit einem Kochlöffel in die Mitte der Teigkreise Löcher stechen.

Die Bier-Donuts auf ein Backblech legen und mit geriebenem Käse sowie Kümmel bestreuen. Im Backofen ca. 18 – 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter leicht anschwitzen. Braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Bier ablöschen und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast komplett einreduziert ist.

Die fertigen Donuts mit den Bierzwiebeln toppen und lauwarm servieren.

Tipp

Rustikal auf einem Holzbrett mit Zwiebelringen, Schinkenstücken und einem Glas Bier servieren.

Portionen

4 Portionen

Dauer

120 Minuten
Davon Vorbereitungszeit: 55 Minuten
Davon Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach