

# DONUTS GEVULD MET FRAMBOZENJAM



## CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 400 gram Bloem
- 250 ml Volle melk
- 3 eetlepels Kristalsuiker
- 7 gram Gedroogde gist
- 2 stuks Eidooiers
- 40 gram Boter
- 150 gram Suiker
- 1 theelepel Kaneel
- 1 pot Frambozenjam
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BENODIGDHEDEN

- ronde uitsteekvorm
- deegroller
- spuitzak

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng in een kom de helft van de melk met de gist en de suiker. Laat 10 minuten staan.
- > Doe de eidooiers samen met de bloem, het zout, de rest van de melk, het gistmengsel en de boter in een kom. Kneed het deeg met een mixer met deeghaken zacht en soepel. Vet een kom in met wat olie en leg het deeg erin. Dek de kom af met een theedoek en laat minstens een uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
- > Bestuif het aanrecht met bloem en rol met een deegroller het deeg uit tot een lap van ongeveer 1 centimeter dik. Steek met een ronde uitsteker rondjes uit het deeg tot het op is. Laat de donuts nog 30 minuten rijzen op een met bakpapier beklede bakplaat en dek af met een theedoek of vershoudfolie.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Frituur de donuts in de hete olie aan beide zijde in ongeveer 2 minuten gaar en goudbruin. Frituur 2 donuts tegelijkertijd zodat ze mooi rond blijven en luchtig worden.
- > Meng ondertussen de suiker met het kaneel. Haal met behulp van een schuimspaan de donuts uit de hete olie en wentel direct door de kaneelsuiker zodat de hele donut is bedekt met een suikerlaagje. Laat vervolgens ietsje afkoelen op een keukenpapiertje.
- > Verwarm de frambozenjam kort in de magnetron of in een steelpannetje. Doe de warme jam in een spuitzak. Maak met het uiteinde van een theelepel een gaatje in de zijkant van de donuts tot aan het midden. Vul met behulp van de spuitzak de donuts met frambozenjam. Rol de gevulde donuts vervolgens door de kaneelsuiker.