

Mochiglück

Mochi Donuts



ZUTATEN (Menge für ca. 15 Donuts)

Für den Teig:

- 130 g KOMEKO MOCHIGLÜCK**
- 15 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ¼ TL Natron
- 25 g Zucker
- ½ TL Salz
- 15 g Butter
- ca. 120 ml heißes Wasser (nach Bedarf mehr oder weniger)
- Öl zum Frittieren (z. B. raffiniertes Pflanzenöl)

Für die Zimt-Zucker-Beschichtung:

- 100 g feiner Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt



ZUBEREITUNG (Gesamtzeit: 15 Min.)

1. Zimt-Zucker vorbereiten: Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen und beiseitestellen.
2. Teig herstellen: In einer Schüssel KOMEKO MOCHIGLÜCK, KOMEKO KUCHENGLÜCK, Natron, Salz, Zucker und Butter vermengen. Nach und nach heißes Wasser hinzufügen und verrühren, bis das Mehl gleichmäßig befeuchtet ist.
3. Kneten: Den Teig gut durchkneten, bis er weich und geschmeidig ist. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Formen: Kleine Portionen abnehmen und zu glatten Kugeln (etwa walnussgroß) rollen.
5. Frittieren: Öl auf mittlere Temperatur erhitzen (ca. 160–170 °C). Die Teigkugeln vorsichtig ins Öl geben und mit einem Holzlöffel gelegentlich umrühren, damit sie nicht aneinanderkleben. 3–5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun frittieren.
6. Abtropfen lassen: Donuts auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
7. Wälzen & Servieren: Die noch warmen Donuts in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Sofort genießen – frisch schmecken sie am besten!



glutenfrei



www.komeko.de

