

# Porcini Donuts mit Raclette Dip



## Zutaten für etwa 15–20 kleine Donuts

### Donuts

- 360ml Wasser
- 8g Trockenhefe
- 2 grosse Eier, Zimmertemperatur
- 500g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 1–1,5 Liter Erdnussöl, zum Frittieren

### Umami-Gewürzmischung

- 20g getrocknete Steinpilze
- 20g getrocknete Shitake Pilze
- 20g Nährhefe (durch Hitze inaktivierte Trockenhefe), optional
- 1/3 TL Salz
- ½ TL Zucker

### Raclette Dip-Sauce

- 2 EL Butter
- 3 EL Weissmehl
- 480ml Vollmilch
- 200g Raclettekäse, geraffelt
- 2 TL Salz

## Zubereitung

**Donut Teig herstellen:** In einer grossen Schüssel handwarmes Wasser mit der Hefe verrühren, dann Eier einrühren. Mehl und Salz dazugeben und mit den Fingern alles zusammenmischen bis ein sehr klebriger Teig entsteht. Abdecken und an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen.

**Gewürzmischung zubereiten:** In einem Blender zunächst die Trockenpilze, dann die Hefe mit dem Zucker und Salz, zu feinem Pulver mahlen. Beide Pulver gut mischen.

**Backen vorbereiten:** In einem hohen Topf das Öl etwa 5 cm hoch einfüllen und auf 180°C erhitzen. Backofen auf 120°C vorheizen. Ein Kuchengitter mit Backpapier belegen und im Ofen wärmen.

**Raclette-Dip-Sauce zubereiten:** Während das Öl erhitzt wird, in einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, Mehl darin 1–2 Minuten anschwitzen. Nach und nach die Milch einrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat. 4-5 Minuten leise simmern lassen, bis die Masse eindickt. Eine Handvoll Käse einrühren und unter Rühren schmelzen lassen. Nach und nach den Käse zugeben, dabei ständig rühren. Mit Salz abschmecken und warm halten.

**Donuts backen:** Sobald das Öl heiss ist, mit 2 kleinen Löffeln nacheinander etwa 5 Nocken aus dem Teig formen und ins heisse Öl gleiten lassen. Der Teig ist sehr dehnbar und es macht nichts, wenn die Donuts nicht perfekt rund werden. Im heissen Öl puffen die Teigbällchen sofort auf zirka 7cm Durchmesser auf. 3–4 Minuten frittieren, dabei öfters wenden. Auf das Kuchengitter legen, mit der Gewürzmischung bestreuen und im Ofen warmhalten. Mit dem Rest des Teigs weitermachen.

**Anrichten:** Donuts heiss aus dem Ofen mit der Raclette Dip-Sauce servieren.