

Hartjesdonuts met jam

Ingrediënten (16 stuks):

50g kristalsuiker
1 pakje instant gist (7g)
325ml water, lauwwarm
600g bloem
1/2 tl zout
2 eidooiers
1 ei
100g ongezouten roomboter, in blokjes
1 tl vanille-extract

Olie om in te frituren

400g jam naar smaak

Benodigheden:

Elektrische (hand)mixer met deeghaken
Bakplaat met bakpapier
Frituurpan of stevige pan om in te frituren
Spuitzak met rond spuitmondje

Doe 1tl kristalsuiker, gist en 50ml lauwwarm water in een glas en roer dit door. Zet het gistpapje apart tot het begint te schuimen.

Doe ondertussen de bloem, het zout en de rest van de kristalsuiker in de kom van een keukenmachine en roer dit even door.

Klop de eidooiers en het ei los.

Doe de boter samen met het vanille-extract in een kom en schenk hier de rest van het water overheen. Door de warmte van het water zal de boter iets gaan smelten.

Voeg het gistpapje samen met de losgeklopte eieren en het boter-watermengsel bij de bloem in de kom. Kneed het geheel in 10 minuten tot een glanzend, zacht en soepel deeg.

Leg het deeg in een licht ingevette kom. Dek de kom af en laat het donutdeeg 1 uur op kamertemperatuur rijzen of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Duw met je handen het gerezen deeg naar beneden om de lucht er een beetje uit te duwen. Rol het deeg vervolgens op een bebloemd werkblad uit tot een plak van ongeveer 2 cm dik.

Steek met behulp van een hartjes uitsteker hartjes uit het deeg. Snijd aan de bovenkant van het hartje, waar de twee bogen samenkomen een klein driehoekje uit het deeg om ervoor te zorgen dat de hartjes hun vorm behouden. Kneed het overige deeg weer samen, rol opnieuw uit en steek daar weer hartjes uit.

Leg de hartjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Dek de bakplaat af met een theedoek en laat de donuts 20-30 minuten rijzen.

Verwarm ondertussen neutrale olie, bijv. zonnebloemolie in een stevige pan naar 180 graden Celsius.

Knip het bakpapier rond de gerezen donuts uit en laat de donuts met bakpapier en al in de hete olie zakken. Verwijder het bakpapier met een tang zodra dit los genoeg zit.

Frituur de donuts in 5-7 minuten aan weerszijden goudbruin en laat ze goed uitlekken en volledig afkoelen op een vel keukenrol.

Maak bovenin de hartjesdonuts, precies tussen de twee bogen een gat met behulp van de achterkant van een lepel.

Vul de spuitzak met rond spuitmondje met jam en vul de donuts vol met jam. Decoreer de donuts naar wens en serveer ze direct of bewaar ze luchtdicht maximaal 3 dagen buiten de koelkast.

