Zimt-Apfel-Donuts

Donuts sind bei Jung und Alt beliebt. Mit dem Rezept für Zimt-Apfel-Donuts serviert man eine besonders leckere Variante.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Hafermehl
0.5 Tassen	Zucker
1.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
0.75 Tassen	Milch
2 Stk.	Eier
2 EL	Butter (geschmolzene)
1 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Apfel
1 EL	Butter (für die Form)

Für das Topping

2 EL	Butter (geschmolzene)
1 EL	Zimt
0.5 Tassen	Zucker

Zubereitung

1. Für die Zimt-Apfel-Donuts den Backofen auf 200°C vorheizen. Die beiden Mehlsorten mit Backpulver, Zucker und Zimt mischen. Apfel schälen und fein reiben, mit Milch, Eiern, Butter und Vanille-Extrakt verrühren. Mit der Mehl-Mischung vermengen.

2. Ein Donut-Blech mit etwas Butter einfetten. Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen und glatt streichen. Ca. 10-12 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Butter für das Topping zerlassen und den Zucker mit dem Zimt mischen.

3. Die Donuts aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit der flüssigen Butter bestreichen und großzügig mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Zu den Zimt-Apfel-Donuts einen Klecks Schlagobers servieren.