Kürbis Donuts

Die Kürbis Donuts sind eine raffinierte Mehlspeise. In diesem Rezept werden die kleinen Krapfen im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

125 g	Kürbispüree (Hokkaido Kürbis)
200 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver (gehäuft)
1 TL	Zimt (gehäuft)
1 Prise	Salz
120 ml	Milch
	Butter (für die Form)
4 EL	Feinkristallzucker (zum Wälzen)
1 TL	Zimt (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Donuts** den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In leicht kochendem Wasser zirka 10 Minuten gar kochen, danach mit einem Mixstab fein pürieren.

2. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und die **Donut Backform** mit Butter einfetten.

3. Das Kürbispüree mit Zucker, Backpulver, Zimt, Salz, Milch und Mehl zu einem glatten Teig rühren. In die Form füllen und im Backofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen und auf einem Küchenrost abkühlen lassen.

4. Den Feinkristallzucker mit Zimt vermischen und die Donuts in der Mischung wälzen.

Tipp