# 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