Kürbis-Zimt-Mumien-Donuts

Arbeitszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15-18 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	7 g
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	3 g
Brennwert	269 kcal / 1.133 kJ

Zutaten (für 24 Stück)

Teig:
480 g Kürbispüree (ca. 1 kg Hokkaidokürbis)
150 g weiches Butaris Butterschmalz
250 g Zucker
4 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
500 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt

Weiße Glasur:
250 g Puderzucker
2 EL Milch
Zuckeraugen

Grüne und orange Glasur:
250 g Puderzucker
2 EL Milch
Etwas grüne Lebensmittelfarbe
Etwas orange Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Schritt 1/5

Das Kürbispüree kann bereits fertig gekauft werden oder alternativ selbst hergestellt werden. Dafür den Hokkaidokürbis in Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Sobald der Kürbis weich ist, mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.

Schritt 2/5

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen und die Donut-Formen mit Butaris Butterschmalz einfetten. Für den Teig Butaris Butterschmalz schmelzen. In einer großen Schüssel Kürbispüree, Zucker, Butaris Butterschmalz, Eier und Vanilleextrakt vermengen. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3/5

Die Donut-Formen mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 15-18 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

Schritt 4/5

Die weiße Glasur in einer Schüssel anrühren. Für die Grüne Glasur die Hälfte Puderzucker, die Hälfte Milch und grüne Lebensmittelfarbe vermengen. Für die orange Glasur den restlichen Puderzucker, die restliche Milch und die orange Lebensmittelfarbe verrühren.

Schritt 5/5

Alle Kürbis-Zimt-Mumien-Donuts in die weiße Glasur tauchen. Die Hälfte der Donuts mit grünen Linien dekorieren, indem man die grüne Glasur verwendet. Die andere Hälfte der Donuts mit orangefarbenen Linien dekorieren, indem man die orangefarbene Glasur verwendet. Zucker-Augen auf alle Kürbis-Zimt-Mumien-Donuts setzen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.