



Pumpkin Spice Donuts

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 8 Portionen

200 g	Mehl
2 EL	Backpulver
2 TL	Pumpkin Spice
250 g	Kürbis Püree (selbstgemacht oder aus der Dose)
125 ml	Buttermilch
1 Prise	Salz
175 g	Zucker
2 EL	Butaris Butterschmalz
2	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
500 g	Butaris Butterschmalz (zum Frittieren)

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/4

Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren. Butaris Butterschmalz verflüssigen. Alle nassen Zutaten (bis auf das Butaris Butterschmalz zum Frittieren) ebenfalls in einer Schüssel mischen, dabei sollten die Eier ganz "verquirlt" sein.

Schritt 2/4

Die nassen Zutaten zu den trockenen geben und mit dem Kochlöffel bzw. einem Spatel vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Tipp: Keinen Mixer verwenden, dann bleibt die Masse schön fluffig und luftig.

Schritt 3/4

Nun die Masse in 3 Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (Vorsicht: Masse ist sehr feucht und klebrig, ggfs. noch etwas Mehl untermischen) und mit einem Ausstecher ca. 8-10 cm große Kreise ausstechen. Tipp: Das geht super mit einem Servierring und das Loch in der Mitte perfekt mit einem Apfelkernausstecher).

Schritt 4/4

Butaris Butterschmalz zum Frittieren in einem Topf erhitzen (ca. 72°C) und die Donuts portionsweise frittieren. Wer mag wälzt sie noch in einer Mischung aus Zucker und Pumpkin Spice.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.