

Rezept

Apfel-Zimt-Donuts

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Donuts, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

40 g Kokosöl	50 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
80 g Apfelmark	100 ml Apfelsaft
1 Ei (M)	100 g Rohrzucker
Salz	230 g Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Weinstein-Backpulver	

Für das Topping

15 g Kokosöl	40 g Rohrzucker
1 1/2 TL Zimtpulver	

Außerdem

1 Spritzbeutel mit großer Lochtülle	12er-Donutform
--	----------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 7 g F, 4 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kokosöl schmelzen. Geschmolzenes Öl, Joghurt, Apfelmark, Apfelsaft, Ei, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Apfelmasse rühren. Dabei jedoch nicht zu lange rühren.
2. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und in 10 Mulden der Donutform spritzen. Die Donuts im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.
3. Das Kokosöl schmelzen. Zucker und Zimt in einer Schale sorgfältig vermischen. Die Donuts rundum dünn mit dem geschmolzenen Kokosöl bestreichen und im Zimtzucker wenden. Am besten frisch servieren.