

Rezept

Kürbis-Donuts

Ein Rezept von Kürbis-Donuts, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Donut-Teig

450-500 g Mehl	60 g Zucker
1 TL Salz	2 Eier
200 ml lauwarmer Milch	1/2 Würfel (21 g) frische Hefe
80 g weiche Butter	

Für die Kürbisfüllung

450 g Hokkaido-Kürbis mit Schale	12 EL Apfelsaft
120 g Zucker	1,5 TL geriebener Ingwer oder ersatzweise Ingwerpulver
1 Prise Salz	

Für die Glasur

125 g Puderzucker	3 TL Orangensaft
1 TL Wasser	einige Tropfen Lebensmittelfarbe. Entweder orange oder du mischst einfach etwas rot und gelb miteinander

Für die Deko

50 g Kürbiskerne

Außerdem

Spritzbeutel mit Fülltüle	ca. 1 l pflanzliches Öl zum Frittieren (am besten Raps- oder Sonnenblumenöl)
Topf zum Frittieren	Schaumkelle
runder Keksausstecher Ø 3 cm oder ein kleines Schnapsglas	

Rezeptinfos

Portionsgröße 14 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 363 kcal, 14 g F, 7 g EW, 14 g KH

Zubereitung

Für den Hefeteig

1. 450 g Mehl mit Zucker und Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen. Butter und Hefe in Stückchen in die Mulde geben. Eier und Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Evtl. noch etwas Mehl hinzufügen, wenn der Teig zu klebrig ist. Der Teig sollte sich langsam vom Schüsselrand lösen, wenn er fertig ist. Mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindesten eine Stunde, gern auch länger, gehen lassen.
-

Für die Füllung

2. Für die Füllung den Kürbis in Würfel schneiden und zusammen mit Apfelsaft, Zucker, Ingwer und Zimt bei geringer Hitze aufkochen. Ca. 20 Minuten kochen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Die Füllung muss wirklich ganz fein püriert sein, damit später keine Stückchen in der Fülltüle stecken bleiben! Die Masse zur Seite stellen und auskühlen lassen.
-

Donuts frittieren

3. Wenn der Teig fertig gegangen ist, noch einmal durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und dann in 14 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und mit der Handfläche vorsichtig flachdrücken. Mit dem runden Ausstecher oder dem Schnapsglas das typische Donut-Loch in der Mitte ausstechen. Anschließend abdecken und für weitere 30 Minuten ruhen lassen.
-

4. Das Öl in einem großen Topf auf ca. 140-150°C erhitzen und die Donuts am besten einzeln nacheinander für ca. zwei Minuten pro Seite ausbacken. Fertige Donuts mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen.
-

Donuts füllen und verzieren

5. Das Kürbispüree in den Spritzbeutel geben und die Donuts an 3-4 Stellen rundherum mit dem Püree füllen.
-

6. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft und Wasser in einer Schüssel verrühren. Lebensmittelfarbe dazugeben bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Die Donuts nacheinander mit der Oberseite in die Glasur tunken und direkt mit Kürbiskernen bestreuen.