

Rezept

Lebkuchen-Donuts

Ein Rezept von Lebkuchen-Donuts, am 29.03.2023

Zutaten

150 g Honig	75 g Rohrzucker
75 g Butter	2 TL Lebkuchengewürz
2 Eier	100 gehackte Mandeln
1 EL Puderzucker	250 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Backpulver	2 TL Kakaopulver
1 Mini-Donuts-Blech (12 Vertiefungen à 25 ml)	Butter für das Blech
150 g Vollmilch-Schokoladenglasur	Mini-Schokosterne für die Deko

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 36 Mini-Donuts | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Den Honig, den Rohrzucker und die Butter in einen Topf geben und unter Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Das Lebkuchengewürz und die Eier dazugeben und unter die Honigmasse rühren.
2. Die Mandeln mit dem Puderzucker mischen und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten, dann beiseitestellen. Das Dinkelmehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen. Die Mehlmischung unter die Honigmasse rühren. Die Mandeln dazugeben und unterheben.
3. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Mini-Donuts-Blech mit etwas Butter einfetten. Jeweils ein Drittel von dem Teig in die Vertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Donuts herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und aus den Vertiefungen lösen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise die übrigen Donuts backen.
4. Die Vollmilch-Schokoladenglasur nach Packungsangabe schmelzen lassen. Die abgekühlten Donuts mit der Glasur überziehen und mit den Mini-Schokosterne bestreuen.