

Backform Donuts



Art.-Nr. 661042



STÄDTER®

Pumpkin Spice Donuts

ERGIBT 24 DONUTS | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 12 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, ½ TL Natron, 2 TL Pumpkin Spice Gewürz (2 TL Zimt, 1 TL Ingwerpulver, ½ TL Muskat, ¼ TL Nelkenpulver), ½ TL Salz, 2 Eier, 200 g Kürbispüree, 90 g Kristallzucker, 90 g Rohrohrzucker, 120 ml Sonnenblumenöl | **Zutaten für die Puderzuckerglasur:** 1 TL Butter, 100 g Puderzucker, 2 EL Milch, nach Belieben etwas Ahornsirup | **Zutaten für die Karamellsoße:** 150 ml Sahne, 90 g Zucker, 1,5 EL flüssige Butter, 1 Prise Salz

Zubereitung des Teiges:

Das Mehl mit Backpulver, Natron, Gewürzen und Salz mischen. Die Eier zusammen mit Kürbispüree, Zucker und Öl aufschlagen und nach und nach die Mehlmischung unterrühren. Den Teig auf das gefettete Donutblech verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) backen.

Zubereitung der Puderzuckerglasur:

Alle Zutaten miteinander glattrühren und die Donuts damit überziehen.

Zubereitung der Karamellsoße:

Alle Zutaten ca. 40-50 Min. zu einer goldbraunen Karamellsoße einköcheln lassen und die überzogenen Donuts damit absprenkeln.

Tipp:

Nach Belieben können die Donuts vor dem Überziehen noch mit Frosting, Pudding oder Marmelade gefüllt werden.

