



## Kürbis-Donuts mit Ahorn-Glasur

### Zutaten (für 10 Donuts und 10 Donut-Holes):

#### Für den Teig:

1 Hokkaidokürbis  
450 g Weizenmehl  
45 g brauner Zucker  
7 g Trockenhefe  
1 TL Salz  
1,5 TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlene Muskatnuss  
150 g Kürbispüree, gut abgetropft  
1 Ei  
125 g Buttermilch  
175 g Butter, weich  
75 Butter, geschmolzen (zum Bestreichen vor und nach dem Backen)  
2 TL Zimt  
100 g Zucker

#### Ahorn-Glasur

200 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
125 g Ahornsirup

#### Zubereitung

Hokkaidokürbis entkernen, kleinschneiden und in 100 ml Wasser 20 Minuten lang kochen, bis der Kürbis weich ist. Abtropfen lassen und fein pürieren. Mit Hilfe eines Feinsiebs, das Püree 20 Minuten gut abtropfen lassen. 150 g davon für den Teig abwiegen. Den Rest kann man einfrieren.

In einer großen Schüssel Mehl, braunen Zucker, Trockenhefe, Salz und Gewürze vermengen. In einer zweiten Schüssel Kürbispüree, Ei und Buttermilch aufschlagen.

Die flüssigen Zutaten und weiche Butter zur Mehlmischung geben. Mit Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken auf niedriger Stufe vier Minuten kneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten. Die Schüssel leicht einbuttern und den Teig hineingeben. Mit einem feuchten Handtuch abdecken und circa 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Man kann den Teig (luftdicht) über Nacht im Kühlschrank kalt gehenlassen. Vor dem Gebrauch, zehn Minuten auf der Arbeitsfläche temperieren lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche leicht bemehlen. Teig in zehn Portionen teilen, zu Kugeln formen und gleich auf das Backblech setzen. Zehn Minuten ruhen lassen.

Jede Kugel zu einer circa 1,5 cm dicken Scheibe flach drücken. Mit einem Ausstecher (4 cm Durchmesser) die Mitte ausstechen.



Donuts und Donut-Holes circa 1 Stunde gehen lassen, bis sie luftig und leicht sind.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft oder Ober-/Unterhitze) vorheizen. 75 g Butter schmelzen. In einer kleinen Schüssel Zimt und Zucker vermengen.

Jedes Donut und Loch mit Butter bepinseln und leicht mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen. 14 bis 15 Minuten backen, bis die Donuts goldbraun sind.

Donuts noch warm wieder mit Butter bestreichen und in die Zimt-Zuckermischung wälzen. Alternativ die Donuts einfach mit Ahorn-Glasur überziehen.

Für diese Glasur: Puderzucker, Salz und Ahornsirup glatt verrühren. Donuts nach dem Abkühlen eintauchen.