



Vegane Kürbis-Donuts mit Glasur oder Kokosblütenzucker

⌚ Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 25 minutes
Total time: 40 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 8 Donuts

- 150 g Hokkaido-Kürbis (Gewicht ohne Kerne/mit Schale)
- 1/2-1 TL Kokosöl
- 1 Prise Zimt
- Optional: 1/4 TL Kurkuma für eine schöne gelbe Färbung
- 100 g [Dr. Oetker Creme VEGA](#)
- 100 ml Pflanzendrink
- 1 EL Apfelessig
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 50 g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 2 TL Zimt
- 1/4 TL Kardamom
- 1/4 TL Muskat
- 1/4 TL Ingwer gemahlen
- 1 Prise Salz

Donuts in zwei Variationen: Für die Glasur bzw. das Garnieren, hast du 2 Möglichkeiten: Entweder wendest du die Donuts in einer Mischung aus Kokoszucker und Zimt. Schmeckt super lecker. Oder du rührst eine Glasur an und beträufelst die Donuts damit. Ich habe mit veganer Speisefarbe einen Teil der Glasur orange eingefärbt und zusätzlich noch ein paar Zuckerperlen über die Donuts gestreut.

Für den Überzug mit Kokosblütenzucker

- 2 EL Margarine
- 50 g Kokosblütenzucker
- 1-2 TL Zimt

Oder wahlweise mit Glasur

- 80 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Vegane Lebensmittelfarbe orange nach Belieben
- Optional: Zuckerperlen zum Garnieren

Zubereitung (15-20 Minuten Arbeitszeit + 2x 10 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Hokkaidokürbis waschen, Kerne entfernen und 150 g Kürbis in Stücke schneiden. Kürbiswürfel mit Kokosöl und einer Prise Zimt vermischt auf dem Backpapier ausbreiten und bei 200 Grad Umluft (220 Grad Ober- und Unterhitze) rund 10-12 Minuten backen, bis die Kürbiswürfel an den Spitzen beginnen, leicht zu bräunen.
3. Ofen auf 180 Grad Umluft weiter vorgeheizt lassen und Donutförmchen mit etwas Kokosöl oder Margarine auspinseln.
4. Gebackene Kürbiswürfel mit 1/4 TL Kurkuma (optional für eine tief gelbe Färbung), 100 g Creme Vega, 1 EL Apfelessig und 100 ml Pflanzendrink im Mixer pürieren.
5. In einer zweiten Schüssel 250 g Dinkelmehl, 50 g Rohrzucker, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 2 TL Zimt, etwas Kardamom, frisch aufgeriebene Muskatnuss, Ingwer und eine Prise Salz vermischen.
6. Das Kürbispüree zur Mehl-Gewürzmischung geben und mit einem Löffel kräftig durchrühren.
7. Teig auf die gefetteten Donutformen verteilen und die Donutmulden dabei nur zu 2/3 füllen, da sie noch aufgehen.

8. **Tip:** Das Rezept reicht für 8 Donutförmchen. Fülle diese nur zu 2/3, da die Donuts noch deutlich größer werden. Ich war in einer ersten Proberunde etwas faul und habe den kompletten Teig auf 6 Formen aufgeteilt. Das Ergebnis siehst du auf dem nachstehenden Bild...lach... auch dieser Donut schmeckt super lecker, die Optik ist hingegen fragwürdig, nicht wahr?! Backe also lieber ein Donut"blech" je zu 2/3 gefüllt und verteile den restlichen Teig auf eine zweite Back-Charge, sollte dein Dont"blech" auch nur 6 Mulden haben, wie meines....
9. Kürbis-Donuts bei 180 Grad Umluft rund 10 Minuten backen. Dann die Donuts kurz abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
10. 2 EL Margarine schmelzen lassen. Auf einem flachen Teller Kokoszucker und Zimt vermengen. Donuts leicht mit Margarine bepinseln und im Kokoszucker wenden.
11. Oder du rührst aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur an und beträufelst die Donuts damit. Ich habe die Hälfte der Glasur mit Speisefarbe orange eingefärbt. das sieht besonders hübsch aus. Wenn du magst, gebe zusätzlich Zuckerperlen über die Donuts.

Die Donuts werden super fluffig und weich. Einfach lecker. Welche Variante ist dein Favorit? Mit Kokosblütenzucker pudrig überzogen oder mit leckerem Zitronenguss? Schreib mir dazu! Ich freue mich schon zu hören, wie du deine Donuts zubereitet hast. Viel Spaß, xoxoxo Lea