



30 Minuten

 Einfach

SPOOKY PUMPKIN SPICE BAKED DONUTS

Diese saftigen Pumpkin Latte Baked Donuts sind nicht frittiert, sondern im Ofen gebacken und der perfekte Snack zu Halloween! Herrlich leckerer Kürbisdonut trifft auf cremig-süßes veganes Schmand-Frosting. Ob zu Halloween oder als Lieblingssnack im Herbst auf der nächsten Party serviert - hier besteht Suchtgefahr.



So wird's gemacht :

SCHRITT 1

Für unsere Pumpkin Spice Baked Donuts zunächst den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein kleines Donut-Backblech einfetten oder eine Silikonform vorbereiten.

SCHRITT 2

Den Kürbis pürieren und das Püree mit Mehl, Pumpkin-Spice-Gewürz, Backpulver, Salz, Zucker, Ei und Öl zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und damit das Donut-Backblech gleichmäßig befüllen.

SCHRITT 3

Die Halloween-Donuts im Ofen (Mitte) 12 - 15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und nach und nach den Schmand hinzufügen, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Die Pumpkin Spice Donuts mit dem Guss toppen und mit dunklem Sesam bestreuen. Mit gruseligen Fruchtgummi-Augen toppen und fertig ist der leckere Halloween-Snack.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Energie: 917/219



Zutaten

8 Portionen

225 g Hokkaido Kürbis, gedünstet

110 g Mehl (Typ 405)

1-2 TL Pumpkin Spice Gewürz (siehe Tipp)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g brauner Zucker

1 Ei (M)

ca. 30 ml Pflanzenöl

125 g Puderzucker

1-2 EL MILRAM Schmand Alternative

1 TL schwarzer Sesam

Fruchtgummi-Augen zur Dekoration

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 41 g

Eiweiß: 3 g