

# Saftige Pumpkin-Donuts mit einem frischen Zitronen-Guss und Kokosflocken

*Für ca. 15 Donuts (variiert je nach Größe Eurer Form)*

*75 g brauner Zucker  
75 g weiche Butter  
250 g Kürbis-Püree  
2 Eier  
100 ml Buttermilch  
300 g Mehl  
1 gehäufter EL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1 Prise Salz  
1/2 TL Zimt  
1 gute Prise geriebene Muskatnuss*

## *Glasur:*

*2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
150 g Puderzucker  
Kokosflocken*

## *Zubereitung:*

*Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Die Donut-Backform gut ausfetten.*

*Butter mit dem Zucker aufschlagen. Nacheinander die Eier zufügen und weiterrühren. Nun das Kürbispüree und*

die Gewürze zufügen, unterrühren. Mehl gesiebt, Backpulver und Natron darüber geben und mit der Buttermilch in den Teig einrühren. Nun den Teig - am Besten mit zwei Löffeln - in die Donutform geben (zu zwei Dritteln füllen). In den vorgeheizten Backofen stellen und für 12 - 15 Minuten golden backen (wenn Ihr kleine Donuts macht, bitte entsprechend kürzer!).

Die Donuts in der Form kurz auskühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und damit die Donuts glasieren, dabei gleich mit ein paar Kokosraspeln abstreuen.

*Tipp: Um Kürbispüree zu machen, nehmt Ihr Euch einen Hokkaido-Kürbis, wascht und entkernt ihn, schneidet ihn in Stücke und legt diese auf ein Backblech. Nun für ca. 30 Minuten bei 160 °C im Ofen weich backen. Abkühlen lassen und anschließend mit dem Pürierstab zerkleinern. Sollte es zu schwer gehen, einfach etwas Wasser dazu geben. Kürbispüree ist im Kühlschrank in einer verschlossenen Dose für mindestens eine Woche haltbar!*

Urheber: Andrea von <http://zimtkeksundapfeltarte.blogspot.de/>