

Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Letztes Wochenende habe ich ein paar wunderschöne Tage in Bad Hindelang verbracht und die letzten herbstlichen Farbtupfer im Allgäu genossen. Als wir anreisten, lag auf den Berggipfeln der Umgebung der erste Schnee, aber die Wälder waren noch von orange-roten Highlights durchsetzt, die sich so schön vom dunkelgrün der Nadelhölzer abhoben.

Da bekam ich nochmal richtig Lust, etwas Herbstliches zu backen und nachdem ich wieder zuhause war und alle wichtigen Dinge abgearbeitet hatte, die liegen geblieben waren, kramte ich meine Donutform aus den Tiefen der Backschublade, dämpfte Hokkaidokürbis und testete eine neue Idee für saftige vegane

Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen.



Momentan sieht man die flüssige Version dieser Geschmacksrichtung ja in vielen Café-Ketten, bei einem Telefonat mit einer Freundin während des Backens stellte ich allerdings belustigt fest, dass ich dieses Getränk noch nie im Leben ausprobiert habe.

Keine Ahnung, ob ihr Fan davon seid oder der Pumpkin-Spice-Latte bisher auch an euch vorbei ging – diese saftigen Donuts aus dem Ofen solltet ihr euch nicht entgehen lassen! Der Teig ist sehr schnell angerührt, das einzige, das etwas Zeit kostet, ist das Garen des Kürbis – aber da könnt ihr natürlich auch clever vorplanen und etwas Kürbis ohne Gewürze mitgaren, wenn ihr eh [Ofenkürbis](#) macht, was ja ein köstliches Herbstessen ist. Ich habe den Kürbis gedämpft, das ging auch fix.

Für 8 Donuts:

250 g gegarter Kürbis, püriert

2 EL Mandelmus

90 g Rohrohrzucker

3–4 TL Pumpkin-Spice-Mix *

120 ml Mandelmilch

250 g Dinkelmehl 1050

2 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron

1 TL Apfelessig oder Zitronensaft

** Alternativ könnt ihr auch selbst eine Mischung aus gemahlenem Zimt, Ingwer (je 2 TL), etwas Nelken und Muskatnuss (je $\frac{1}{2}$ TL) machen.*

Den Kürbis in einer Schüssel mit dem Mandelmus, dem Zucker, den Gewürzen und der Mandelmilch verrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen und mit dem Apfelessig zu den feuchten Zutaten geben und verrühren

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Donutform leicht fetten.

Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen, sodass sie zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind und die Oberfläche etwas glatt streichen.

Die Donuts etwa 25 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Nach Belieben aus Puderzucker und etwas Mandelmilch einen sehr dicken Guss anrühren und die Donuts damit überziehen und nach Geschmack mit Streuseln, Mohn oder was auch immer schmeckt und gefällt, dekorieren.



Jetzt, wo man sich wieder so gemütlich in die warme Küche zurückziehen und backen kann, wenn draußen fiese Nasskälte herrscht, tun wärmende Gewürze doppelt gut!

Also würzt eure Naschereien, versüßt euch das Leben und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Rum - Traube - Nuss - Donuts aus dem Ofen



Letzte Woche gab es den [Mandelkuchen mit Cranberries](#) aus dem [Buch BAKE](#). Heute teile ich meine zweite Variation des Teigs mit euch. Ich hatte ihn nämlich auf Naschkaters Drängen hin direkt nochmal gemacht, allerdings deutlich abgewandelter als beim Mandelkuchen.

Auch dieses Experiment wurde sooo lecker! Inspiriert waren die „Rum-Traube-Nuss-Donuts“ von einer Tafel Schoki, die ich neulich bei einem bekannten Schokoladenhersteller in Waldenbuch gekauft hatte und die mich an früher erinnerte, als wir diese Sorte öfter mal im Kühlschrank hatten. Ich mag die Kombi total gern. Auch wenn ich Tafelschokoladen meist zu süß finde, wie mittlerweile fast alle herkömmlichen Naschprodukte im Handel.

Umso mehr Sinn macht es, sich selbst solche Leckereien zu

backen. Und deshalb teile ich heute das Rezept für meine „Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen“ mit euch.



Für ca. 10 Stück:

220 g Dinkelmehl 630

1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

110 g weiche Butter

90 g Rohrzucker

2 Eier

3 EL Milch oder 1 EL Milch + 2 EL Rum

60 g grob gehackte Haselnüsse

60 g Rosinen, in Rum eingeweicht

60 g gehackte Zartbitterschokolade

ca. 150 g Zartbitterkuvertüre

gehackte Haselnüsse und Rosinen als Deko

Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Milch und Rum einrühren, dann die Nüsse, die abgetropften Rosinen und die Schokolade unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Donutform gut fetten.

Den Teig bis auf Kantenhöhe in die Mulden geben und glatt streichen. (Man kann auch einen Spritzbeutel verwenden.)

Die Donuts ca. 25 Minuten backen, dann kurz abkühlen lassen und stürzen. Auf einem Gitter erkalten lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die abgekühlten Donuts mit der Kuvertüre bepinseln und mit Nüssen und Rosinen dekorieren.



Wer Rum nicht so mag, kann ihn natürlich auch weglassen. Rosine-Nuss schmeckt ja auch sehr gut. Je länger man die

Rosinen einweicht, umso intensiver wird natürlich das Rum-Aroma. Nächstes Mal lasse ich sie länger ziehen, vielleicht auch einfach über Nacht.

Wenn ihr den Rum weglasst, würde ich die Rosinen vielleicht trotzdem eine Weile einweichen – dann werden sie beim Backen nicht noch trockener. Apfel- oder Traubensaft geht sicher auch gut.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



Karotten-Donuts mit Frischkäse & Karamellwalnüssen



Ostern steht vor der Tür, die Natur blüht auf und auf den Blogs und in den Social Medias tauchen überall Hefezöpfe und Karottenkuchen auf. Karottenkuchen liebe ich ja sehr, backe ihn aber sehr selten. Ich hatte mir gerade vorgenommen, eine neue Variante auszuprobieren...
...als ich diese Woche das erste Mal seit einer Ewigkeit mal wieder im schwedischen Einrichtungshaus eine Zimtschnecke mitnahm. So einen kleinen (leider nur beruflichen) Shoppingausflug für die Firma muss man ja ausnutzen! Ich mochte die Schnecke überraschend gern: eine deutliche

Kardamomnote, viel Zimt und nicht ganz so süß wie andere Teile vom Bäcker oft sind.

Da kam mir die Idee, eine Zimtschnecke mit Karottenkuchen zu kreuzen.



Wenig später waren diese Karotten-Donuts mit Zimt und Kardamom

geboren, die dann noch ein hübsches Topping in Form von Frischkäse und Karamellwalnüssen bekamen.

Naschkater war begeistert, die Donuts waren in Rekordzeit aufgefuttert und ich werde sie vermutlich am Wochenende gleich nochmal backen. Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Ihr könnt natürlich auch eine Muffinform benutzen und Cupcakes machen, aber ich fand, dass Donuts mal was anderes sind und außerdem kann man sie auf der Osterkaffeetafel auf einen Teller setzen und das Loch in der Mitte als „Eierbecher“ verwenden. =)



Für 8–10 Donuts:
250 g Dinkelmehl 1050

100 g Zucker
2 gestr. TL Backpulver
1 geh. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen
(oder Samen von 3 Kardamomkapseln, frisch gemahlen)
120 g Karotte, gerieben
10 g Nussöl (alternativ anderes Öl oder 50 g Margarine)
40 g Margarine
150 g Hafergurt/Joghurt
100 ml Pflanzendrink/Milch

150 g Frischkäse
3 EL Zucker
3 EL Walnusshälften, gehackt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Karottenraspeln untermischen. Dann die nassen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. Die Mulden der Donutform fetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig in einen Einmalspritzbeutel füllen und in die Donutmulden verteilen. Nicht zu viel Teig hineingeben, denn er geht ja noch auf – halb voll reicht aus. Die Donuts 15–20 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren (wer mag, gibt einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Zeste dran) und in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. Den Frischkäse dünn auf die abgekühlten Donuts spritzen.

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann die gehackten Nüsse hineingeben, umrühren und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse dann auf dem Frischkäse verteilen.



Habt ein genussvolles Wochenende und kostet jeden Sonnenstrahl

aus!
Eure Judith

Donuts (aus dem Ofen) mit Ingwer und Apfel



Diese Woche habe ich meinen Resturlaub vom letzten Jahr abgebaut und noch mehr Zeit zuhause verbracht. Ich hatte schon befürchtet, nach spätestens 2 Tagen den absoluten Corona-Lager-Koller zu haben und freiwillig wieder zur Arbeit zu gehen. Allerdings nahm ich mir dann mal den seit über einem Jahr fälligen Frühjahrsputz vor, begrünzte den Balkon mit Erdbeeren und Blumen, kaufte eine Sonnenliege, sortierte Fotos und Schränke aus, ... – und ehe ich mich versah war der Großteil der Woche rum.

Ich muss sagen, es tat mal gut, ein bisschen was von der ewigalten To-Do-Liste abzuarbeiten. Kennt ihr dieses befriedigende Gefühl, wenn man mal wieder einen „größeren“ Posten, für den man im Alltag selten Zeit und Ruhe findet, abhaken kann?



Natürlich backte ich auch mehr als sonst. Heute entstanden

luftige Baguettebrote zum Chili und diese Donuts mit Ingwer und Apfel. Ich hatte nämlich noch Ingwer von den [Hefekringeln mit Ingwer und Schokolade](#) übrig und war auch ganz schön angefixt, denn ich liebe Ingwer und am liebsten mit Zartbitterschokolade – diese Kombi ist unübertroffen!

Ingwer und Apfel finde ich auch super und so gab es heute diese Apfeldonuts mit fein gehacktem Ingwer, Schokolade und Ingwerscheibchen obendrauf, denn doppelt Ingwer ist doppelt so lecker.

Falls ihr euch wundert: Ich habe keine zwei Teige gemacht, sondern eine Hälfte nur länger gebacken, weil die erste Runde herrlich weich und saftig war, wie Naschkater sie mag, während ich es gerne etwas goldbrauner mag. Im Endeffekt fand ich die hellere Version dann aber sogar besser, also achtet nach 15 Minuten öfter mal auf den Bräunungsgrad!

Für 8 Donuts:

170 g Dinkelmehl (Type 630)

1 TL Natron

(oder Backpulver, dann den Apfelessig weglassen)

50 g Zucker

1 Prise Salz

225 ml Pflanzendrink

1 EL Apfelessig

Abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

10 g Öl

1 Apfel, geschält und fein gewürfelt

40 g Ingwer in Sirup, sehr fein gehackt

60 g Zartbitterkuvertüre

3-4 Würfel eingelegter Ingwer, in feine Scheiben geschnitten

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Den Drink mit dem Apfelessig mischen, kurz stehen lassen, dann Zitronenschale und Öl zufügen. Den Apfel und den Ingwer vorbereiten und dann alle feuchten Zutaten zum Mehlmix geben und zügig zu einem flüssigen Teig verrühren.

Den Ofen auf 160 ° C (Umluft) vorheizen und die Form mit Margarine einfetten. Den Teig auf die 8 Formen verteilen und die Donuts 20-25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. In der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Donuts damit dekorieren. Jeweils einige Ingwerscheibchen auf die Schokolade geben und trocknen lassen. Frisch schmecken die Donuts am allerbesten.



Ich hoffe, ihr genießt das Sonnenwetter auch so sehr wie wir und macht euch nicht verrückt – diese seltsame Zeit ist

hoffentlich bald überstanden! Macht es euch schön und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Donauwellen-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Seit ich meine [Donutform](#) habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.

Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen. Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade

– was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)



Naschkatze 

Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl

8 EL Zucker

2 gestr. TL Backpulver

2 Prisen Meersalz

200 g Sojagurt

2 EL Pflanzenmilch oder Wasser

6 EL Aquafaba

4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen

60 g Kirschen, halbiert

2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdrink

2 Packungen Puddingpulver Vanille

2 EL Zucker

2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine

1 Packung Vanillezucker

etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter

einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.

Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.

Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.

Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplitttern verziern.



Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit
leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch?
Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith

