

PORTIONEN

6

ZEIT GESAMT

40 min

LEVEL

easy

Rezept

## APFEL-ZIMT-DONUTS

---

Donuts sind eine runde Sache – passend dazu ein Apfel! Und wenn dann noch Zimt und Zucker dazu kommen, ist die vorweihnachtliche Köstlichkeit perfekt.

Mit dem Rezept aus den [Basic Donuts](#) lässt sich im Handumdrehen eine tolle Leckerei backen, die allein schon geruchlich perfekt in den Winter passt. Wer sagt, denn, dass es immer nur [Lebkuchen](#) und [Spekulatius](#) sein muss? Warum nicht auch ein paar leckere Donuts? Wenn Du nach anderen Donutsrezepten suchst, kann ich Dir meine Donutparade empfehlen. Dort findest Du viele Anregungen, herzhaft und süß. Wenn Du wissen willst, welche tolle Donutform ich verwende, dann schau mal [hier](#) nach. (Nein, ich erhalte keine Provision, sondern empfehle den Lieferanten aus reiner Überzeugung.)

## ZUTATEN

---

Für den Teig verwende das [Rezept der Basic Donuts](#).

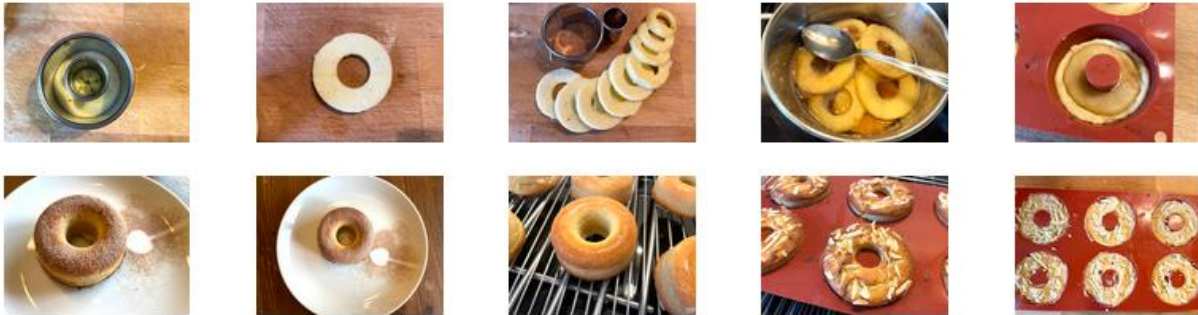
Für den Zimtapfel:

- 1 Apfel
- 2 EL Erythrit
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb einer (Bio-)Orange
- ca. 100 ml Wasser

Optional kannst Du anstelle des Wassers auch Gühweintee verwenden, dann wird es noch weihnachtlicher.



*Es riecht himmlisch nach Apfel und Zimt!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Schäle den Apfel und schneide ihn in Scheiben von ca. 3mm Dicke. Steche das Gehäuse mit einem passenden Werkzeug (z.B. Plätzchenformen) so aus, dass es in Deine Donutformen passt.

### SCHRITT 2

Gib Wasser und die anderen Zutaten in einen kleinen Topf und lasse die Apfelscheiben darin köcheln, bis diese weich geworden sind (sie sollten beim Anheben nicht kaputt gehen, von daher nicht zu weich kochen).

### SCHRITT 3

Währenddessen bereite den Teig für die Donuts zu und verteile diesen in die Donutformen. Stelle dabei sicher, dass Du nur  $\frac{1}{3}$  jeweils der Form füllst. Nimm dann die Apfelscheiben aus dem lecker duftenden Sud heraus und lasse sie auf Küchenpapier ein wenig abtrocknen. Tupfe sie ggfs. damit trocken und lege dann jeweils 1 Scheibe in je eine Donutform. Drücke diese etwas in den Teig, so dass er an den Rändern etwas hoch kommt. Das ist wichtig, so dass sich der Teig, den Du nun als 2. Lage darüber in die Form gibst, die Möglichkeit hat, sich mit dem unteren Teig unter dem Apfel zu verbinden. Wenn er das nicht tut, wirkt der Apfel wie eine Trennscheibe und der Donut wird später in 2 Hälften fallen.

### SCHRITT 4

Fülle also die Formen nun bis fast voll mit Teig auf und streiche diesen mit einem kleinen Löffel glatt. Gib dann gehackte Mandeln oben drauf und drücke sie leicht in den Teig.

### SCHRITT 5

Heize den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze auf und gib die Form auf einem Backgitter in den Ofen. Back die Donuts für 15-18 min. Sollten sie zu dunkel werden, kannst Du jederzeit etwas Aluminiumfolie darüber legen.

## SCHRITT 6

Sind die Donuts schön goldbraun und fertig gebacken, stürze sie aus der Form und lasse sie vollständig auskühlen. Zum Servieren kannst Du dann Erythrit zu feinem Pulver mahlen, dieses mit Zimt vermischen und über die fertigen Donuts sieben. Lecker!