



Lebkuchen-Donuts, weihnachtlich mit Dinkelmehl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Weihnachtliche Donats - Variante, gesund mit Dinkelmehl, lecker nicht nur für Kinder

Zutaten

- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 150 g Honig
- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 EL Puderzucker
- 1 Mini-Donuts-Blech
- Etwas Butter
- 150 g Vollmilch-Schokoladenglasur, Deko

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandeln mit dem Puderzucker unter ständigem rühren in einer kleinen Stielpfanne karamellisieren.

Schritt2

Das Dinkelmehl mit Kakao - und Backpulver mischen.

Schritt3

Den Zucker mit dem Honig etwas erwärmen, auflösen, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Dann das Lebkuchengewürz und die Eier verrühren und das Kakao - Dinkelmehl unterheben. Zunächst das Lebkuchengewürz, dann die Mandeln verrühren.

Schritt5

Das Donat Blech mit flüssiger Butter ausstreichen und die Vertiefungen zu einem Drittel füllen.

Schritt6

Für 15 - 20 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) geben.

Schritt7

In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur nach Packungsangabe schmelzen und die abgekühlten Donats einstreichen.

Schritt8

Ev. weihnachtliche Deko, wie Sternchen oder Hagelzucker darüber geben.

Schritt9

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchen-donuts-weihnachtlich-mit-dinkelmehl/>