



Vegane Apfelstrudel-Donuts

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine 6 Mulden-Donutform mit Öl einfetten.
- 2 Den Zucker zum Wälzen der fertigen Donuts mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und ebenfalls beiseitestellen.
- 3 In einer Rührschüssel das Apfelmus mit dem flüssigen Kokosöl, Eiersatz und Zucker verrühren, Dinkelmehl, gemahlene Zimt, Apfelstrudel-Gewürz, Meersalz und Backpulver dazugeben und einrühren bis alles gut vermischt ist.
- 4 Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Donutform geben und mit der Rückseite eines Löffels glattstreichen.
- 5 Die Donuts im vorgeheizten Ofen etwa 8-9 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Donuts herauslösen.
- 6 Die warmen Donuts mit der Oberfläche in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen, warm servieren und genießen.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|----------------------------------|
| 150 g | Universalmehl |
| 50 g | Zucker |
| 5 g | Eiersatz |
| 10 g | Backpulver |
| 30 ml | Kokosöl |
| 170 g | Apfelmus |
| 1 TL | ♦ Zimt gemahlen |
| 1 TL | ♦ Apfelstrudel Gewürzzubereitung |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| | Zimt-Zucker-Mischung zum Wälzen |

