



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

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, gemahlenen 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.

