

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.

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