

Donuts aus dem Backofen (12 Stück)

Zutaten:

240 g Mehl
100 g Zucker
2 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
Prise Salz
180 ml Pflanzenmilch
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Apfelmus
60 g vegane Butter oder Margarine
Dunkle Schokoladenglasur
Streusel zum Dekorieren



Zubereitung:

- 1) Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2) Die Donutbackform mit Öl und Pinsel einfetten.
- 3) Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, dann Zucker, Backpulver, Zimt und Salz hinzufügen und alles miteinander vermischen.
- 4) Jetzt Sojamilch, Vanilleextrakt, Apfelmus und geschmolzene Butter/Margarine hinzufügen und alles mit dem Schneebesen zu einem Teig verrühren.
- 5) Den Donut-Teig in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig in die vorbereiteten Donut-Formen spritzen.
- 6) Die Donuts etwa 20 Minuten lang backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
- 7) Anschließend aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- 8) Die Donuts vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- 9) Für die Glasur Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, etwas Butter hinzugeben.
- 10) Die Unterseite der abgekühlten Donuts in die Glasur tunken und auf ein Kuchengitter legen. Nach Belieben mit Streuseln dekorieren und die Glasur aushärten lassen.
- 11) Guten Appetit!

TIPP:

Wer keine Donut-Backform zu Hause hat, kann auch einfach Muffins backen.

