



Selbstgemachte Donuts mit Schokoglasur & Keksteig



Zutaten

Für den Donut-Teig:

2 TL	Glutenpulver
1 Pck.	Vanillinzucker
150 g	Weizenmehl Type 550
7 g	Trockenhefe
3 TL	Kokos-Plattenfett
120 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Zucker
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Muskatnuss

Für den Cookie Dough:

110 g	vegane weiche Butter
150 g	Puderzucker
1 TL	Vanillepaste
1/2 TL	Salz
2 EL	cremige Erdnussbutter
150 g	Weizenmehl
2 EL	Hafermilch

Für die Glasur:

1 TL	Kokos-Plattenfett
150 g	Zartbitter Kuvertüre

Für den Erdnussguss:

100 g	Puderzucker
1 EL	Hafermilch
2 EL	cremige Erdnussbutter

Sonstiges:

1	runder Ausstecher (Ø 4 cm)
2 l	Rapsöl zum Frittieren

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 2 Std. Gehzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1894 kJ, 452 kcal, 47 g Kohlenhydrate, 5,5 g Eiweiß, 27 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



Zubereitung

Diese selbstgemachten veganen Donuts mit Cookie Dough, Schokoglasur und Erdnussguss sind einfach ein Traum! Deshalb zeigen wir dir in diesem Rezept nicht nur, wie du die Donuts selber machen kannst, sondern wie der Erdnussguss und der Cookie Dough zubereitet wird. Damit die Donuts ihre runde Form bekommen, haben wir aus unserem selbstgemachten Teig aus Mehl, Hefe, Kokosfett, Muskatnuss und Vanillinzucker Kreise ausgestochen und dann die Mitte davon mit einem kleineren Ausstecher entfernt. Die Teigringe werden anschließend frittiert, in die Schokoglasur getunkt und mit unserem Cookie Dough aus Mehl, veganer Butter, Erdnussbutter, Hafermilch und Vanillepaste getoppt. Abschließend kannst du den Erdnussguss aus Erdnussbutter, Puderzucker und Hafermilch in Streifen auf dem Donut verteilen. Die fertigen Donuts sind wirklich unglaublich lecker, weshalb du dir das Rezept auf keinen Fall entgehen lassen solltest! Mache unsere veganen Donuts unbedingt nach!

Step 1:

Für unseren Donut-Teig zunächst Weizenmehl, Glutenpulver und das Backpulver vermischen. Das Wasser vermengst du mit etwas Zucker und der Trockenhefe und lässt sie für einige Minuten aktivieren. Dann gibst du Kokosfett, Zucker, Vanillinzucker und Muskatnuss dazu und verrührst alles mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine. Forme den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel und decke dann den Teig ab und lasse ihn für ca. 1 Stunde gehen. Der Teig sollte sich vom Volumen in etwa verdoppeln.

Step 2:

Für den essbaren Cookie Dough heizt du zunächst den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor. Dann verteilst du das Mehl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und schiebst das Ganze für 7 Minuten in den Ofen. Das Mehl herausholen und vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit gibst du die vegane Butter, den Puderzucker, die Erdnussbutter, die Vanillepaste und das Salz in eine Schüssel und schlägst es mit einem Handrührgerät cremig. Zum Schluss das abgekühlte Mehl mit einem Teigschaber unterheben. Falls der Teig sich nicht richtig verbinden sollte, kannst du auch noch einen Schluck Hafermilch dazugeben.

Step 3:

Sobald der Hefeteig aufgegangen ist, bemehlst du eine Arbeitsplatte und knetest darauf den Teig nochmals kurz durch. Den Teig anschließend für 15 Minuten entspannen lassen. Danach rollst du den Teig in etwa zeigefingerdick aus. Zuerst mit dem großen Ausstecher Kreise aus dem Teig ausstechen und anschließend mit dem kleinen Ausstecher, die Mitte der Kreise ausstechen. Bemehle die fertigen Donuts nochmals leicht und decke sie mit Frischhaltefolie ab und lass den Teig für 45 Minuten gehen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Glasur und den Guss vorbereiten. Für den Guss gibst du Schokolade und das Kokosfett in ein Wasserbad und lässt das Ganze schmelzen. Für den Guss vermengst du Puderzucker, Hafermilch und die Erdnussbutter und rührst alles glatt.

Step 5:

Sobald die Donuts aufgegangen sind, erhitzt du das Rapsöl in einem Topf auf maximal 180°. Gib einen Donut auf eine Schaumkelle, pinsle falls nötige das überschüssige Mehl ab und lass den Donut ins heiße Fett gleiten. Lass ihn dort für 30-45 Sekunden backen oder bis er goldbraun, aber nicht zu dunkel, ist. Den Donut wenden und den Prozess wiederholen. Den fertigen Donut legst du auf Küchenpapier, um das überschüssige Fett abzutupfen und machst mit den anderen Donuts so weiter. Die Donuts dann vollständig abkühlen lassen.

Step 6:

Die abgekühlten Donuts in die Schokolade tunken, dann einen Löffel essbaren Keksteig in die Mitte geben und zum Schluss mit einem Löffel den Erdnussguss in Streifen auf dem Donut verteilen.