

# Vegane Donuts

## Zutaten (für 8-10 Stück):

- 125 g Sojajoghurt
- 25 ml Sojadrink
- 50 ml Pflanzenöl
- 30 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 3 g Salz
- 250 g Mehl
- 10 g Backpulver
- Bio-Zitrone
- zum Frittieren: Pflanzenöl

Sojajoghurt, -drink, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Mehl und Backpulver vermengen und dazugeben. Zügig zu einem Teig verkneten. Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Falls der Teig noch sehr klebrig ist und sich nicht ausrollen lässt, abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen und nochmals gut durchkneten.

Das Pflanzenöl zum Frittieren in einem breiten Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1,5-2 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. Danach einen kleinen Kreis in der Mitte ausstechen. Ein Abtropfgitter mit Küchenpapier bereitstellen.

Die Teiglinge vorsichtig in das heiße Frittieröl geben und von jeder Seite circa 4 Minuten ausbacken. Anschließend abkühlen lassen.

## Zutaten für das Topping:

- 200 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- Zimt
- Zucker
- farbige Streusel

Zitrone auspressen. In einer Schale Puderzucker und Zitronensaft verrühren. In einer weiteren Schale Zucker und 1 Prise Zimt vermengen. Streusel in eine Schüssel füllen. Die Donuts entweder lauwarm in Zimt und Zucker wälzen oder abgekühlt in die Glasur tunken und mit Streuseln garnieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 12.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)