

VEGANE DONUTS

ZUTATEN:

- 450 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 Packung frischer Germ
- 150 g Kristallzucker
- 200 ml Soja- oder Hafermilch
- 125 g vegane Margarine
- Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG:

1) Zuerst die Soja- bzw. Hafermilch in der Mikrowelle etwas aufwärmen. Nun den Germ in die aufgewärmte Milch bröseln und umrühren damit sich der Germ in der Milch auflöst. Die Germ-Milch an einem warmen Ort beiseite stellen und für ca. 10 Minuten gehen lassen.

2) Währenddessen die trockenen Zutaten, sprich Mehl, Salz und Kristallzucker, in einer Schüssel verrühren.

3) Nun die vegane Margarine (Zimmertemperatur) und die Germ-Milch zu der Mehl-Zucker-Mischung hinzufügen und mit dem Stiel eines Holzlöffels die Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und etwas verkneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig nun in eine leicht bemehlte Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

4) Anschließend den Teig erneut durchkneten und ca. 2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig ca. 12 Donuts ausschneiden oder ausstechen und diese dann auf ein Blech mit Backpapier legen und abgedeckt für ca. 20 Minuten gehen lassen.

5) Das Öl in einem großen Topf erhitzen und je drei Donuts auf einmal in dem heißen Öl 2-3 Minuten frittieren, bzw. bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Die Donuts nur mehr auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen und anschließend wahlweise mit Zucker bestreuen, Zuckerguss überziehen oder Ganache/Marmelade füllen.

Die Donuts sind am Besten noch am selben Tag zu essen, da sie am nächsten Tag etwas fester werden.

