



Gebackene vegane Carrot-Cake-Donuts

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Karotten | 1 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 280 g |
| Backpulver | 1.5 TL |
| Zucker | 110 g |
| Salz | 0.25 TL |
| Zimt | 0.5 TL |
| Haferdrink | 100 ml |
| Apfelmus | 2 EL |
| Margarine, vegan | 4 EL |
| Vanilleextrakt | 1 TL |
| Puderzucker | 60 g |
| Mandeln, ganz | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen, Donutform

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Karotte waschen, Enden entfernen, grob raspeln und beiseitestellen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zimt verrühren. Anschließend Haferdrink, Apfelmus, 2 EL Margarine und 1 TL Vanilleextrakt dazumischen und zuletzt 75 g geraspelte Karotten unterheben. Einige Karottenraspel für die Deko beiseitelegen.
3. Eine Donutform mit Margarine fetten und Teig gleichmäßig in die Form füllen. Carrot-Cake-Donuts ca. 15 Min. im Ofen backen. Fertige Donuts ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen, anschließend auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Inzwischen für das Frosting in einer Schüssel Puderzucker mit ca. 1 TL vom restlichen Zitronensaft mischen. Falls notwendig zur Auflockerung ca. 0,5 bis 1 EL Haferdrink zugeben und alles zu einer homogenen dickflüssigen Masse verrühren. Mandeln grob hacken.
5. Ausgekühlte Carrot-Cake-Donuts bis zur Hälfte in das Frosting tauchen und erneut auf das Gitter geben. Nach Belieben mit gehackten Mandeln und restlichen Karottenraspel dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am einfachsten funktioniert es, wenn du den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Form füllst.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 187 kcal |
| Kohlenhydrate | 35 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 4 g |