



## VEGANE SCHOKO-DONUTS

### ZUTATEN

Für 6 Donuts

#### Für die Donuts:

60 g Mandelmehl  
120 g Hafer- oder Weizenmehl  
1 EL Speisestärke (oder Maniokmehl)  
2 EL Kokosblütenzucker  
¼ TL gemahlene Muskatnuss  
1 Prise Meersalz  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 TL gemahlene Vanille (oder Vanilleextrakt)  
10 entkernte Medjool-Datteln  
120 ml Kokosmilch  
75 g Apfelmark  
1 EL Apfelessig

#### Für die Toppings:

1 Tafel iChoc White Vanilla  
1 Tafel iChoc Classic  
1 Tafel iChoc Almond Orange  
1 Tafel iChoc White Nougat Crisp  
2 TL Kokosöl  
Toppings nach Wahl, z. B. bunte Streusel,  
Orangenabrieb, gehackte Nüsse, geschmolzene  
Schokolade

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Donut-Backform fetten.
2. Datteln und Kokosmilch in einen Hochleistungsstandmixer geben und zu einer glatten Paste vermischen.
3. Mandel- und Hafermehl sowie Speisestärke, Backpulver und Natron in eine mittelgroße Schüssel sieben.
4. Kokosblütenzucker, Vanille, Muskatnuss und Meersalz hinzufügen und mit einem Rührlöffel vermischen.
5. Dattelpaste, Apfelmark und Apfelessig zugeben und gut vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
6. Den Teig mit einem Esslöffel in die Donut-Backform geben und mit der angefeuchteten Rückseite des Löffels oder angefeuchteten Fingern gleichmäßig flach drücken.

7. Die Donuts für 5 – 7 Minuten backen. Dabei öfters beobachten, damit sie nicht verbrennen. Nach dem Backen die Donuts für 5 Minuten in der Form lassen, damit der Backling sich setzen kann. Anschließend aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

8. Währenddessen die 4 Schokoladensorten in unterschiedlichen Gefäßen schmelzen lassen. Je einen halben Teelöffel Kokosöl zu den Schokoladen geben, um sie noch glatter und glänzender zu machen.

9. Jeden Donut mit der Oberseite in eine Schokoladensorte tauchen. Auf ein Kuchengitter setzen und nach Belieben mit Toppings bestreuen und verzieren. Anschließend auf dem Gitter oder im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

**Tipp:** In einer luftdichten Box im Kühlschrank verpackt halten sich die Donuts bis zu 3 Tage.