Schoko-Nugat-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Nach einer faulen Weihnachtswoche melde ich mich heute zurück. Hoffentlich hattet ihr so schöne und entspannte Weihnachtstage wie ich. Süßes Nichtstun, unterbrochen von Spaziergängen und leckerem Essen – so sollten die Festtage für alle aussehen. Viel zu oft höre ich von Stress und Termindruck, damit alle Familienmitglieder unter einen Hut beziehungsweise in drei Tage gequetscht werden können.

Sicher habt ihr gut gegessen. Was gab es bei euch? Unser typisches Heiligabend-Essen ist Hühnchen aus dem Bräter mit Zwiebeln, Knoblauch und dazu Salat und Kartoffelknödel, die mein Pa nach dem Rezept seiner Ma selbst macht. Das ist immer ein Festschmaus, weil diese Knödel bei uns nur einmal im Jahr frisch auf den Tisch kommen.

Nun ist Weihnachten schon wieder vorbei und man kann sich wieder alltäglichen Backvergnügen widmen – oder schon für Silvester planen. Meine veganen Schoko-Nugat-Donuts passen in beide Kategorien: Sie machen sich toll auf einem Silvesterbüffet, gehen aber auch an jedem anderen Tag, wenn die Gier nach Naschereien aufkommt.



Da ich nicht gerne frittiere, habe ich mir neulich eine Apfelküchleform zugelegt und schon diese Lebkuchendonuts gebacken. Heute gibt es veganen Schokoteig, bei dem ich das

erste Mal Lupinenmehl als Ei-Ersatz ausprobiert habe. (Funktioniert einwandfrei, aber sicher geht zum Beispiel Sojamehl genauso gut, falls ihr keine Lupine findet.)

Der Guss besteht aus Nugatresten und dunkler Schoki, dekorieren kann man die Donuts ganz nach Geschmack. Ich habe ungesalzene Pistazien gehackt und bunte Streusel verwendet.
Wer lieber helle Donuts mag, lässt einfach das Kakaopulver weg. Wenn man das Mandelaroma durch Zitronenschale tauscht und Zitronenzuckerguss auf die Donuts streicht, hat man eine herrlich frische Sommervariante. =)

Für ca. 15 Stück:
250 g Mehl
¾ Päckchen Backpulver
90 g Zucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Lupinenmehl + 8 EL Wasser oder Sojadrink
50 ml neutrales Öl
3 EL Kakao
250 ml Sojadrink (Vanille)
(½ TL Lebkuchengewürz)

100 g Zartbitterschokolade
50 g Nussnugat
Deko nach Belieben (Streusel, Pistazien, …)

Das Lupinenmehl mit der Flüssigkeit klümpchenfrei anrühren. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel wiegen, den Eiersatz dazu geben und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.
Eine Donutform (meine hat 8 Mulden) damit befüllen. Darauf achten, den Teig oben glatt zu streichen und die Mulden nur bis knapp zur Hälfte zu füllen, der Teig geht ganz schön auf.
Alternativ kann man den Teig in einen Einmalspritzbeutel mit runder Tülle füllen und die Formen gleichmäßig auspritzen.
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen.
Die Donuts aus der Form holen, diese noch einmal befüllen,

wenn noch Teig da ist und alle fertigen Donuts auf einem Gitter abkühlen lassen.
Die Schokolade mit dem Nugat im Wasserbad schmelzen lassen und die Donuts damit bestreichen. Sofort mit der gewünschten Deko bestreuen und trocknen lassen.



Ich wünsche euch entspannte und erholsame letzte Tage und einen schönen Jahreswechsel!
Eure Judith