

# Donut Holes

## sauer spritzig gefüllt

### Zutaten

#### für den Teig:

½ Würfel Frischhefe  
knapp 250 ml Sojamilch  
500 g Weizenmehl (Typ 405)  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
80 g Pflanzenmargarine

#### für die Füllung:

125 g frische Cranberries  
70 ml Sekt  
60 g Zucker



### Zubereitung

#### Füllung:

Die Cranberries waschen und mit dem Sekt zusammen auf mittlerer Hitze aufkochen, bis die Cranberries aufplatzen und die Masse beginnt breiig zu werden.  
Vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen. Abwiegen und mit Sekt auf 150 g/ml aufgießen.  
Zucker dazu geben und die Masse bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sie eindickt.

#### Teig:

Die Hefe in der Sojamilch auflösen. Weizenmehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Pflanzenmargarine dazu geben und alles zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten.  
Diesen in einer Schüssel abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und kleine Kreise ausstechen.  
Oder vom Teig kleine Stücke abstechen und zu kleinen Kugeln formen.

Im, auf 180°C vorgeheizten, Backofen goldgelb backen.  
Oder Pflanzenöl im Topf oder Fritteuse auf ca. 160°C erhitzen und die Kugeln darin ausbacken.

Noch leicht warm in Zucker wälzen und die Füllung mit einer Spritztüle in die Kugeln spritzen.