



Vegane Gewürz-Muffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Margarine, vegan	150 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	3 EL
Zimt	1 TL
Kakaopulver	10 g
Salz	
Sojadrink	50 ml
Essig	1 EL
Weizenmehl, Type 405	180 g
Haselnusskerne, gemahlen	20 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Zimt, Kakao und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Sojadrink und Essig einrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Mulden eines Muffinblechs einfetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	216 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g