



Vegane Schokoladenmuffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Margarine, vegan | 150 g |
| Zucker | 150 g |
| Vanille Zucker | 1 TL |
| Salz | |
| Sojadrink | 120 ml |
| Essig | 1 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 175 g |
| Kakaopulver | 40 g |
| Backpulver | 0.5 Päckchen |
| Schokoladenstreusel, Zartbitter | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Sojadrink und Essig einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Schokoladenstreusel unterheben.
2. Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 251 kcal |
| Kohlenhydrate | 29 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 13 g |