



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

vegane Schokomuffins mit Ahornsirup

vegane Schokomuffins mit Ahornsirup

250 g Dinkel- oder Weizenmehl

40 g Kakaopulver (ungesüßt)

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Natron

1 Prise(n) Salz

200 ml pflanzliche Milch (z.B. Hafer- oder Mandelmilch)

80 ml Nick Maple Syrup

80 ml Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Apfelessig oder Zitronensaft

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 g vegane Schokostückchen (optional)

vegane Schokomuffins mit Ahornsirup

1.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder leicht einfetten.

In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz gut vermengen. In einer zweiten Schüssel Pflanzenmilch, Ahornsirup, Öl, Apfelessig und Vanille vermischen.

Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und kurz verrühren – nur so lange, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind (nicht zu lange rühren!). Optional die Schokostückchen unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Ca. 18–22 min. backen – Stäbchenprobe machen (es darf leicht feucht, aber nicht flüssig sein).

Erst 5 min. in der Form ruhen lassen, dann auf einem Gitter vollständig auskühlen. Tipp: Mit etwas Meersalzflocken bestreut, schmecken sie besonders intensiv.