



Schokomuffins mit Erdnussbutter

Schokomuffins mit Erdnussbutter

150 g Weizenvollkornmehl

100 g Kokosblütenzucker

50 g Kakaopulver

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Meersalz

130 g Schokoladendrops

2 zerdrückte Bananen

2 große Eier

120 ml Nick Maple Syrup

240 ml Mandelmilch

3 Esslöffel Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

160 g Nick Peanutbutter creamy

Schokomuffins mit Erdnussbutter

1.

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Ofen auf 180°C vorheizen. Muffinblech mit Förmchen auslegen. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben und vermischen.

Bananen in einer Schüssel zerdrücken, zwei Eier dazugeben und verrühren. Ahornsirup, Mandelmilch und Vanilleextrakt hinzugeben. Gut vermischen.

Trockene Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und verrühren. Das geschmolzene und abgekühlte Kokosnussöl hinzufügen. Erneut mischen. 3/4 der Schokoladenstückchen unterheben.

Muffinförmchen zu etwa 3/4 mit dem Teig füllen. Jeweils Erdnussbutter auf den Teig in die Muffinförmchen geben und dann den restlichen Teig darüber verteilen und mit Schokoladenstückchen bestreuen.

Etwa 20 min. backen. Muffins abkühlen lassen.