



Vegane Muffins Grundrezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Margarine, vegan	150 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Sojadrink	50 ml
Essig	1 EL
Weizenmehl, Type 405	200 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 und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Sojadrink und Essig einrühren. Mehl und Backpulver zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren.
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!

Tipp: Das Grundrezept kannst du nach Belieben erweitern. Wie wäre es mit Schokolade im Teig oder einer Glasur? Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g