

# VESTESSEN



## CHOCOLATE-CHIP-MUFFINS (6 Stück)

### ZUTATEN:

125g Soja-Drink  
125g Weizenmehl  
50g Chocolate-Chips\*  
50g Speisestärke  
50g Rohrzucker  
50g Rapsöl  
10g Backpulver  
10g Vanillezucker

### ZUBEREITUNG:

1) Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Stärke und Chocolate-Chips in einer Rührschüssel mischen  
2) Soja-Drink und Rapsöl zugeben, alles mit dem Handmixer oder Backlöffel zu glatten Teig verrühren  
3) Teig gleichmäßig auf 6 (leicht gefettete und bemehlte) Muffinformen verteilen und glatt streichen

### BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze)  
auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

\* Unbedingt darauf achten, dass kein Milchpulver oder ähnliches enthalten ist! Dieses kann sich auch im verwendeten Aroma verstecken. Vegan sind z.B. die EDEKA Schoko-Tröpfchen Zartbitter und die Schwar-tau Schokoladen-Tröpfchen!