

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!