

VESTESSEN



GEWÜRZMUFFINS

MUFFINS

ZUTATEN:

325ml Soja-Drink
250g Dinkelvollkornmehl
150g Rohrzucker
100g Rapsöl
1 Pk Backpulver
1 EL Essig
1 TL Ingwer (gemahlen)
1/2 TL Muskat (gemahlen)
1/2 Pk Backpulver (= 7.5g)
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Zucker, Backpulver & Gewürze in eine Schüssel geben
- 2) Die trockenen Zutaten gründlich mit einem Löffel vermischen
- 3) Soja-Drink & Öl zugeben und kurz mit einem Mixer verrühren
- 4) Angerührten Teig gleichmäßig auf 12 Muffinsformen verteilen

BACKEN:

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

GLASUR

ZUTATEN:

75g Puderzucker
2 TL Zimt
4 TL warmes Wasser

ZUBEREITUNG:

- 1) Alle Zutaten in ein Schälchen geben und gründlich verrühren

DER LETZTE SCHRITT:

- 1) Die vollständig abgekühlten Muffins gleichmäßig dünn mit einem Backpinsel mit der Glasur bestreichen

Da viele Essigsorten (wie Säfte & Wein) mit Gelatine geklärt werden,
habe ich eine Liste mit hilfsstofffreien Produkten zusammengestellt:

<http://vestessen.jimdo.com/liste/>