

Vegane Marmormuffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Muffins

80 g Pflanzenöl
150 ml Sojamilch
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Vanillearoma
100 g Zucker
10 g Maisstärke
160 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Kakao

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Soso, Muffins ohne Eier - schmeckt das überhaupt?! Klar! Einen Bissen von diesen superfluffigen **veganen Marmormuffins** und du wirst dich fragen: Warum habe ich all die Jahre Muffins mit Butter und Eiern gebacken?

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Pflanzenöl, Zitronensaft, Vanillearoma und Pflanzenmilch mit Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.



- 3 -

Mehl, Maisstärke, Salz und Backpulver miteinander vermengen. Unter die feuchte Masse heben.

- 4 -

Die Hälfte des Teiges abnehmen und beiseitestellen. Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren.

Vegane Marmormuffins



- 5 -

Hellen Teig in die Muffinform füllen. Dunklen Teig auf den hellen Teig geben und mit einem Holzspieß leicht verquirlen, sodass das typisch marmorierte Muster entsteht.



- 6 -

Im heißen Ofen 25 - 30 Minuten backen.