

VEGANE SCHOKO-KIRSCH-MUFFINS



ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN:

- 500 g Dinkelmehl
- 300 g Zucker
- 100 g Vegane Schokostreusel
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 7 EL Backkakao
- 200 ml Sojamilch
- 150 ml Pflanzenöl
- 350 g frische Kirschen
- Puderzucker
- Muffinförmchen



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Zucker, Backkakao und Weinsteinbackpulver werden zunächst in einer Schüssel gut vermengt. Das Pflanzenöl und die Sojamilch werden nun abwechselnd untergerührt. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, damit ein glatter Teig entsteht.
2. Die Kirschen gründlich waschen und die Stiele entfernen. Anschließend die Kirschen und die Schokostreusel zum Teig hinzugeben.
3. Den Teig nun in die Förmchen füllen und bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen.
4. Die abgekühlten Muffins können jetzt nach Belieben mit Puderzucker bestäubt werden.

HINWEIS: Frische Kirschen enthalten Steine. Weisen Sie Freunde und Verwandte darauf hin, wenn Sie die Muffins servieren. Außerhalb der Kirschsaison lässt sich das Rezept auch mit Kirschen aus dem Glas nachbacken.