



vegane Schokomuffins

Zutaten:

- 200 g Dinkelmehl 630
- 35 g Backkakao
- 130 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepulver /-extrakt
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 240 ml Wasser
- Puderzucker
- evtl. Kuvertüre od. vegane Alternative
- Zuckerperlen



Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze
- Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanilleextrakt, Backpulver, Öl und Wasser in die Edelstahlschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig mit dem Portionierer in 12 - 13 Muffinförmchen verteilen
- Im Backofen für ca. 20 Min bei 180° C backen
- Nach Belieben nach dem Erkalten mit Kuvertüre und Zuckerperlen verzieren
- **Tipp:**
 - Die Schokomuffins kann man auch im **AIRFRYER** auf den beiden mitgelieferten Gitterrosten backen.
 - 20 Min auf „**Bake**“ - nach der Hälfte der Backzeit die Gitterroste einmal tauschen.
 - Wer er noch schokoladiger mag kann auch noch Schoko-Chunks mit in den Teig geben.

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>