



Kinderriegelmuffins

Zutaten:

- 125 g Margarine
- 6 EL Apfelmus
- 75 g Zucker
- 300 g Mehl
- 150 ml Pflanzendrink
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 150 g Kinderriegel (oder eine vegane Alternative)

Alternativen

- statt Apfelmus = 2 Eier
- statt Pflanzendrink = Milch
- 50 g Zucker durch 3 g Chunky Flavour (*) ersetzen



Zubereitung:

- Fett und Zucker weißcremig aufschlagen. Apfelmus unterrühren (alternativ Eier nacheinander unterrühren).
- Mehl, Backpulver und Salz vermengen, dann abwechselnd Mehlgemisch und Pflanzendrink/Milch unter Fett-Eimasse heben.
- Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.
- Den Teig auf 12-14 Muffinförmchen verteilen. Im Airfryer auf zwei Gittern verteilt backen (20 Min – bake, nach der Hälfte der Zeit die Gitter tauschen)
- Alternativ im vorgeheizten Backofen (200 °C/ Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.
- Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- **TIPP**
 - (*) Chunky Flavour ist ein Zuckerersatz von morenutrition. Ihr könnt auch eine andere Zuckeralternative dafür verwenden.

Kontaktdaten:

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

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

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