

## Rezept

# Vegane Himbeermuffins

Ein Rezept von Vegane Himbeermuffins, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>225 g</b> Dinkelmehl	<b>110 g</b> Zucker (z. B. Vollrohr- oder Kokosblütenzucker)
<b>1 1/2 TL</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>1 1/2 EL</b> Kokosraspel	<b>75 ml</b> Rapsöl
<b>110 g</b> Sojaghurt Vanille	<b>40 g</b> Sojaghurt
<b>60 ml</b> Pflanzendrink Vanille	<b>150 g</b> Himbeeren

### Außerdem

12er-Muffinform

**12** Muffin-Papierförmchen

Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal, 8 g F, 3 g EW, 23 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. Rapsöl, beide Sojaghurtsorten und Vanilledrink verrühren und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts kurz zu einem cremigen Teig verrühren. Die Himbeeren verlesen und vorsichtig unter den Teig heben.
2. Die Mulden der Muffinform mit Papierförmchen auslegen und diese zu  $\frac{3}{4}$  mit Teig füllen. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Muffins in ca. 25 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend aus der Form lösen und auskühlen lassen. Die Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.