

Rezept

Vegane Schneewittchen-Muffins

Ein Rezept von Vegane Schneewittchen-Muffins, am 14.04.2026

Zutaten

½ Glas Kirschen (350 g Abtropfgewicht)	125 g weiche vegane Margarine
125 g Zucker	2 TL Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl)
1 Prise Salz	300 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver	150 ml Sojamilch
2 EL Zucker	½ Pck. Vanillepuddingpulver
150 g vegane Bitterschokolade	200 ml Pflanzenmilch (z.B. Sojamilch)
Papierförmchen	1 TL Kokosfett
	Spritzbeutel mit Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Die Kirschen abtropfen lassen.
2. Für den Rührteig weiche Margarine und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf kleiner Stufe schaumig schlagen. Ei-Ersatzpulver, Salz, Mehl, Backpulver und Sojamilch dazugeben und alles auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Die Kirschen vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die Mulden der Form füllen und im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen. Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte eines Muffins stecken. Bleibt Teig daran hängen, noch einige Minuten weiterbacken. Muffinblech herausnehmen und die Muffins abkühlen lassen.
4. Inzwischen Puddingpulver, Zucker und Pflanzenmilch glatt verrühren und nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten. Den Pudding unter Rühren abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet. Oder mit Klarsichtfolie so abdecken, dass die Folie direkt auf dem Pudding aufliegt.
5. Den Pudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Tülle oben senkrecht in die Muffins stecken und den Pudding in die Muffins spritzen.
6. Die Schokolade hacken, mit dem Kokosfett in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade mit einem Löffel großzügig auf den Muffins verteilen. Die Muffins ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.