

Rezept

## Vegane Schokomuffins mit Kirschfüllung

Ein Rezept von Vegane Schokomuffins mit Kirschfüllung, am 28.06.2026

### Zutaten

#### FÜR DEN TEIG:

<b>70 g</b> Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)	<b>300 g</b> Dinkelvollkornmehl
<b>1 leicht gehäufter TL</b> Natron	<b>1/2 TL</b> Bourbonvanillepulver
<b>30 ml</b> neutrales Pflanzenöl	<b>70 g</b> Agavendicksaft
<b>150 g</b> ungesüßter Sojaghurt	<b>1 TL</b> Apfel- oder Weißweinessig
	<b>200 ml</b> Sojamilch

#### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>220 g</b> Sauerkirschen (ersatzweise 200 g TK-Sauerkirschen, aufgetaut, abgetropft)	<b>50 ml</b> Kirschsafte (ersatzweise Wasser)
<b>3 EL</b> Agavendicksaft	<b>1 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)
<b>1 Msp.</b> Guarkernmehl	<b>1/2 TL</b> Agar-Agar
	<b>40 g</b> Mandeln

#### AUßERDEM:

neutrales Pflanzenöl für das Muffinblech

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Muffin (1 Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 215 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken. Die übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verrühren und die Schokosplitter unterheben.
2. Den Teig auf die Mulden des Muffinblechs verteilen und die Muffins im Backofen (Mitte) 12-15 Min. backen (Stäbchenprobe), herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Inzwischen frische Kirschen waschen und entkernen. Die Kirschen in einem Topf mit Kirschsafte oder Wasser, ggf. Kirschwasser, Agavendicksaft und Agar-Agar verrühren, aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und das Guarkernmehl einrühren. Alles lauwarm abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.
4. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und fein hacken. Aus der Mitte jedes Muffins eine runde, ca. 1,5 cm tiefe Mulde ausschneiden. In jede Mulde etwas Kirschmasse füllen und die Muffins mit den gehackten Mandeln bestreuen.