

Rezept

Vegane Schokomuffins mit Kirschfüllung

Ein Rezept von Vegane Schokomuffins mit Kirschfüllung, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

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

FÜR DIE FÜLLUNG:

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