

VEGANE BLAUBEERMUFFINS

Portion: 12 Stück | Zubereitungszeit: 15 min | Backzeit: 20-25 min



ZUTATEN:

- 290 g Weizenmehl Typ 405
- 150 g feiner Backzucker
- 3 TL Backpulver
- 2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 250 g Hafermilch
- 125 g Sonnenblumenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Vanillearoma
- 200 g frische o. gefrorene Blaubeeren (gefroren, nicht aufgetaut)
- 2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Papierförmchen auslegen.
2. In einer Schüssel **290 g Weizenmehl Typ 405, 150 g feinen Backzucker, 3 TL Backpulver, 2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 1/2 TL Zimt und 1 Prise Salz** mischen.
3. In einer weiteren Schüssel **250 g Hafermilch, 125 g Sonnenblumenöl, 1 EL Apfelessig und 1 TL Vanillearoma** vermischen und zu den trockenen Zutaten geben. Nur kurz verrühren, bis gerade alles miteinander verbunden ist. Zu langes Rühren kann dazu führen, dass die Muffins zäh werden.
4. Je 1 El Teig in die Förmchen geben, dann etwa **150 g Blaubeeren** unter den restlichen Teig heben und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Diese sollten zu 3/4 gefüllt sein. Die restlichen **50 g Blaubeeren** auf den Muffins verteilen und mit braunem Zucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen, bis ein Holzstäbchen, das in die Mitte der Muffins gesteckt wird sauber wieder herauskommt.
6. Die fertigen Muffins im Blech etwa 15 Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stellen. .