



Blaubeermuffins (vegan)

 12 Stück

Zutaten

75g pflanzliche Margarine
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Apfelmus
150g Kokosjoghurt
250g Weizenmehl Typ 405
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
250g Blaubeeren

Zubereitung

Eine Muffinform (mit 12 Mulden) mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die pflanzliche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren, nach und nach das Apfelmus unterrühren. Den Kokosjoghurt zugeben und ebenfalls unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Alles gut verrühren. Wer mag kann schon mal ein paar Blaubeeren in den Teig geben. Den Muffinteig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Die restlichen Blaubeeren auf die Muffins verteilen und in den Teig drücken. Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

