




farmgoodies
So entsteht das Gute

VEGANE SCHOKOMUFFINS

Erstellt am 27.09.2023

**Rezept von Birgit Gruber alias Foodbloggerin
"gruberbirgit"**

 vegetarisch  leicht  60 min

Saftige vegane Schokomuffins - eine köstliche Mischung aus Buchweizen- und Farmgoodies Leinsamenmehl, Kakao und einem Hauch von Espresso. Perfekt für 10-12 Stück. Von Bloggerin Birgit Gruber 



 **Veganer Genuss!** 

Du brauchst:

120g Buchweizenmehl
50g Farmgoodies Leinsamenmehl
40g Backkakao
70g Zucker
1 TL Instant Espressopulver
1/2 TL Zimt
1 TL Backpulver
1 TL Speisnatron
1/4 TL Salz
60 ml Farmgoodies Bio-Rapsöl
1 EL Farmgoodies Bio-Apfelbalsamessig
300ml Pflanzenmilch
Eventuell gehackte Nüsse oder Schokodrops

So geht's:

- Backofen auf 180 Grad (Ober und Unterhitze) vorheizen.
- Ein Muffinsblech mit Papierformen auslegen. Falls keine Muffinsform vorhanden einfach 2 Papierförmchen nehmen.
- Buchweizenmehl mit dem Leinmehl, Kakao, Espressopulver (wichtig Instantpulver damit es sich auflöst) Zimt, Backpulver, Natron und Salz in eine Rührschüssel geben.
- Pflanzenmilch mit dem Zucker, Rapsöl und dem Apfelessig verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem Teig vermischen.
- Teig in die Muffinsformen geben und mit gehackten Nüssen / Schokodrops bestreuen. 25 bis 30 Minuten backen.
- Die Muffins sind sehr locker und saftig.