



Andrea Thomas vegane Schoko- Kirsch Muffins

Tipp: Ab Juli haben Kirschen Saison! Sag Bescheid, wenn dein Kirschbaum so viel trägt, dass du nicht alles verarbeiten kannst. Vielleicht will jemand dieses Rezept mit deinen Kirschen nachbacken!

Zutaten:

80 g Haferflocken
160 g Weizenvollkornmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Kakaopulver
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Margarine
225 ml Pflanzenmilch
130 g Soja-Joghurt
200 g entsteinte Kirschen + 12 zum Dekorieren
300 ml Soja-Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Haferflocken in einem Mixer fein mahlen/pürieren
3. Dieses Hafermehl mit dem Weizenvollkornmehl, dem Backpulver, Salz, Kakao, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und alles gut mischen.
4. Die Margarine erwärmen und mit dem Joghurt und der Pflanzenmilch gut verrühren.
5. Nun die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und zusammen mit den Kirschen mit einem Teigschaber zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
6. Ein Muffinblech mit 12 Förmchen auslegen und den Teig bis knapp unter den Rand einfüllen.
7. 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen, mit einem Holzstäbchen prüfen, ob sie gar sind. Vollständig auskühlen lassen.
8. Sahne mit Sahnesteif nach Anweisung schlagen.
9. Die Sahne in einen Spritzbeutel oder Plastikbeutel mit abgeschnittener Ecke geben und die Muffins damit dekorieren. Mit den schönsten Kirschen dekorieren! Guten Appetit!