

Vegane Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Teig:**

260 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
200 g Zucker
1.25 dl Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2.5 dl Sojadrink ungesüßt

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Dekorblumen

Ausserdem:

12 Stk. Papierbackförmchen

1 Vorbereiten:

Die Mulden der Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen oder 2-3 Förmchen ineinander legen und auf ein Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) oder Schneebesen kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmässig auf die Mulden verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 30 Minuten

Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem glatten Guss verrühren und auf den Muffins verstreichen. Dekorblüten auflegen und trocknen lassen.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53