

Eulennuffins

Backen ganz ohne tierische Zutaten?
Das ist möglich. Backe unsere veganen
Muffins mit Most. Verziere sie mit Marzipan
und serviere sie deinen Freunden.



Du brauchst für etwa 15 Stück:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Messerspitze Natron
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckli Vanillezucker
- 3 dl Most, naturtrüb
- 1 dl Sonnenblumenöl
- Farbiger Marzipan
- 15 Muffinförmchen

So gehts:

1. Vermische Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel.
2. Gib den Most und das Öl dazu.
3. Verrühre alles zu einem glatten Teig.
4. Gib den Teig in Muffinförmchen.
5. Backe die Muffins in der Ofenmitte bei 180 Grad während 40 Minuten, bis sie leicht braun sind.
6. Lasse die Muffins auf einem Gitter auskühlen.
7. Forme aus dem Marzipan Eulengesichter und verziere die Muffins damit.