

VEGANE BLAUBEER-MUFFINS

Saftig, fruchtig, fluffig - so einfach und lecker kann vegan sein!



Zutaten

150 g	Blaubeeren
1/2	Bio-Zitrone
1	Apfel
250 g	Mehl
1 Päckchen	Weinsteinbackpulver
30 g	Speisestärke
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
100 g	gemahlene Mandeln
100 ml	neutrales Pflanzenöl
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung

1. Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen.
2. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Apfel waschen, entkernen, mit Schale pürieren und 75 g Püree abwiegen.
3. Mehl, Backpulver, Stärke, Diamant Feinster Zucker, Salz und Mandeln mischen. Apfelpüree zusammen mit Zitronenschale und -saft unterrühren, dann Öl und Mineralwasser unterrühren. Zuletzt Blaubeeren unterheben.
4. Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
6. Tipp: Statt Weinsteinbackpulver kann man auch normales Backpulver verwenden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.