Vegane Muffins

Von Kuchenfee



Das Rezept ist ausgelegt für ca. 12 Muffins. Mit Gewürzen nach Wahl ist dieses Rezept super wandelbar.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **135 ml** Öl
  Neutral
- **225 ml** Pflanzenmilch
  Mandel, Reis, Soja, Hafer...
- **180 g** Zucker
- **2** Vanillinzucker **Päckchen**
- **1 Prise** Salz
- **20 g** Mehl
- **3 TL** Backpulver
- **15 g** Speisestärke

FÜR WEIHNACHTS CUPCAKES

- **1 TL** Zimt
- Abrieb einer Orange
- **1 Msp** 5spice
  Oder Weihnachtsgewürz

VEGANE SCHLAGCREME FÜLLUNG

- **500 ml** Planzenschlagcreme
  Cocos Whip, Rice Whip, Schlagfix oder schlagfähige Sojasahne
- **3 TL** Zucker
- **1 TL** Zimt
- **2** vegane Sahnesteif oder Agartine **Päckchen**

Werkzeuge

- Cupcake Form
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel

Zubereitung

01 Backofen auf 170°C Umluft oder 180°C OberUnterhitze vorheizen.

02 Milch, Öl, Zucker, Salz, Vanillinzucker & optional Gewürze verrühren.

03 Mehl, Backpulver & Speisestärke verrühren & zum rest der Zutaten geben. Alles verrühren & in die Förmchen füllen. Sofort in den Backofen geben & ca. 20Minuten backen.

1. VEGANE SCHLAGCREME TOPPING

01 Gutgekühlte Schlagcreme in einer gekühlten Schüssel 3 Minuten stark aufschlagen, wärend dessen Zucker, Zimt & Sahnesteif einrieseln lassen.

02 Nach Wunsch Grün einfärben & mit einer Sterntülle aufspritzen.

03 Mit Zuckerperlen & Lebkuchengebäck ausgarnieren.