



Kürbismuffins (vegan)



REZEPT

Zutaten für 6 Muffins:

- 175g Hokkaido-Kürbis
- 100g Dinkelmehl glatt
- 75ml Ungesüßter Mandeldrink
- 50ml Haselnussöl
- 50ml Wasser
- 25g Rohrohrzucker
- ½ Packung Weinstein-Backpulver

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Hokkaido-Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit 50ml Wasser garkochen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und etwas auskühlen lassen. Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen, den pürierten Hokkaido zufügen und mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine gut vermengen. Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und im Backrohr auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp:

Als Topping eignet sich weiße vegane Schokolade. Hierzu 100g weiße vegane Kuvertüre in einer Schale über heißem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen, über die Muffins streichen und mit veganen Himbeer-Schokoherzen garnieren.