

# Vegane Muffins

Rezept für 12 Stück

## Zutaten

130g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 pürierte Banane  
250ml Mineralwasser  
Saft einer Zitrone  
80 ml Öl  
½ TL Natron

100g gemahlene Mandeln  
250g Mehl  
1 Pck Backpulver

100-200g Obst (z.B. angetaute TK Kirschen, je zwei pro Muffin)

## Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

In einer großen Schüssel Zucker, Vanillezucker, Salz, Banane, Mineralwasser, Zitronensaft, Öl und Natron mit einer Gabel gut verrühren. Achtung, die Masse schäumt etwas. In einer anderen Schüssel Mandeln, Mehl und Backpulver miteinander verrühren und alles zu den flüssigen Zutaten dazugeben. Nur solange mit der Gabel verrühren, bis der Teig klumpenfrei ist. Zum Backen eine Muffinform verwenden und in jede Mulde ein Papierförmchen legen. Die Mulden jeweils zu 2/3 mit Teig füllen und zum Schluss etwas Obst oben drauf geben.

Die Muffins bei 175°C auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

[www.die-muffins.de](http://www.die-muffins.de)