

death by schoki muffins (vegan)

Trockene Zutaten:

150g Mehl (Dinkel/Weizen)
130g Zucker
1 gestrichener TL Salz
(1/2 TL Zimt)
1 pck Vanillezucker
1,5 TL Backpulver
25g Kakaopulver
150g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt

Flüssige Zutaten:

50g Rapsöl
150g Pflanzenmilch (Soja, Hafer, Reis,..)

Topping:

50g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt

- 1) Ofen auf 175°C Umluft oder 180°C Ober/-uUnterhitze vorheizen.
- 2) Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- 3) Die trockenen Zutaten in einer großen Rührschüssel vermischen. Die flüssigen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verrühren.
- 4) Mit einem Eiscrportionierer oder Esslöffel auf 11-12 Muffinförmchen verteilen und die extra Schokistücke darauf verteilen.
- 5) Ab in den Ofen und 18 Minuten (je nach Ofen +/- 2 Minuten) backen.
- 6) Ca. 20 Minuten auskühlen lassen und
- 7) Reinsnacken