

# blueberry lemon muffins with oat crumble

(vegan)

## Trockene Zutaten:

150g Mehl (Dinkel/Weizen)  
130g Zucker  
1 gestrichener TL Salz  
(1/2 TL Zimt)  
1 Pck Vanillezucker/Vanilleschote  
1,5 TL Backpulver  
25g Haferflocken

## Flüssige Zutaten:

Abgeriebene Schale einer Zitrone  
Saft einer Zitrone  
50g Rapsöl  
130g Pflanzenmilch (Soja, Hafer, Reis,..)  
100g Blaubeeren

## Hafer-Streusel Topping:

4 EL Haferflocken  
2 EL Mehl  
3 EL Brauner Zucker  
Prise Salz  
4 EL Rapsöl

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Trockene Zutaten mischen.
3. Flüssige Zutaten (bis auf die Blaubeeren) hinzufügen. Zu einem Teig verrühren.
4. Die Blaubeeren unterheben und den Teig mit einem Eiscremeportionierer oder Esslöffel auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  füllen.
5. Die Zutaten für das Hafer-Streusel Topping mischen und auf die Förmchen verteilen.
6. Ab in den Ofen und für 22-25 Minuten backen.
7. Etwas abkühlen lassen und reinsnacken