

Apfel-Zimt-Muffins

einfach | ⌚ 30 min



ZUTATEN

🍰 20 Stück

- > 220 g Mehl
- > 160 g Zucker
- > 1 EL Backpulver
- > ¼ TL Salz
- > 4 EL Zimt

- > 400 g Apfelmus
- > 125 ml Sojamilch, gewärmt
- > 125 ml Sonnenblumenöl
- > 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft

- > 1 EL Margarine, zum Einfetten
- > 1 EL Margarine, flüssig

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, 100 g Zucker, Backpulver, Salz und 3 EL Zimt in einer Schüssel vermischen und eine Mulde formen.
- 2 300 g Apfelmus mit Sojamilch, Sonnenblumenöl und Ahornsirup vermengen und in die Mulde der Mehlmischung geben. Leicht von Hand vermischen bis keine Mehlklumpen mehr vorhanden sind.
- 3 Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 4 Muffinblech mit Margarine einfetten. Jeweils bis zur Hälfte mit Muffinteig füllen. Jeweils 1 TL Apfelmus in die Mitte. Dann bis zu ¾ mit Muffinteig füllen.
- 5 Für 10 – 12 min in der Ofenmitte backen. Blech herausnehmen und die Muffins abkühlen lassen.
- 6 Muffins sparsam mit Margarine bepinseln und in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte