

Dattel-Baumnuss-Muffins mit Glasur

einfach | ⌚ 50 min



ZUTATEN

🍰 10 – 15 Stück

- > 200 g Mehl
- > 100 g Zucker
- > 90 g Baumnusskerne
- > 90 g getrocknete und entsteinte Datteln
- > ½ TL Salz
- > 1 TL Zimt (gestrichener TL)
- > 1 Biozitrone
- > 4 EL Apfelmus
- > 1 Pkg.. Vanillezucker
- > 1 Pkg.. Backpulver (15 g)
- > 110 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- > 150 ml Sojamilch
- > Puderzucker

Rezept: Ursin Maibach, Foto: Lara Zaugg

ZUBEREITUNG

- 1 Baumnusskerne vierteln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Abkühlen lassen.
- 2 Datteln klein würfeln. Schale der Zitrone abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen und in einer anderen Schüssel auffangen.
- 3 In einer grossen Schüssel alle Zutaten bis auf den Zitronensaft und den Puderzucker mit dem Schwingbesen verrühren, am Schluss die Zeste und die abgekühlten Baumnusskerne dazugeben.
- 4 Muffinförmchen zu $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen und sofort für 25 min in den auf 170 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen geben. Bei kleinen Förmchen sind die Muffins eventuell schon nach 15 min fertig. Lässt man den Teig vor dem Backen stehen, geht er nicht wie gewünscht auf.
- 5 Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer weissen, flüssigen Guss vermischen und über die Muffins pinseln. Muffins nach Belieben garnieren.



Vegane Gesellschaft
Schweiz



Weitere Rezepte unter vegan.ch