

Muffins Rezepte

Kürbis Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Dipp, Snack, Vegan, Vegetarisch

175 g	Mehl				- Nelken
100 g	Brauner Zucker	250 g			Püree aus frischem Kürbis
1	Essl. Backpulver				- oder
1	Teel. Gemahlener Zimt	1	kleine Dose Kürbispüree		
1/4	Teel. Salz	75	ml	Soja-Drink	
1/2	Teel. Natron (oder Backpulver)			Ei-Ersatz für 2 Eier	
1/4	Teel. Geriebene Muskatnuss	4	Essl.	Margarine (evtl. mehr)	
1	Prise Gemahlener Ingwer oder				

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit wenig Öl ausstreichen. In einer großen Schüssel 1 Tasse Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt, Salz, Natron, Muskatnuss und Ingwer oder Nelken mischen. Dann Kürbispüree, Sojamilch, Ei-Ersatz und Margarine hinzufügen. Mit einem Rührgerät alle Zutaten gut mischen.

Das verbleibende Mehl dazuschütten und weiter gut durchrühren. Den Teig auf dem Backblech verstreichen, maximal auf 2/3 Höhe, und 1 Stunde backen. Mit Gabel oder Zahnstocher rein stechen und backen, bis diese sauber herauskommen. Den Kuchen in 12 Quadrate teilen.