



Vanille-Muffins – vegan & glutenfrei

Zutaten Teig: (12 Stück)

80g Walnusskerne
125g vegane Margarine
140g brauner Rohrzucker
1 TL Vanillepaste
oder Mark von einer ½
Vanilleschote
280g Vollkornreismehl
20g Speisestärke
1 P. Backpulver
400ml Soja-Joghurt Vanille

Zutaten Topping/Schokocreme:

25g vegane Margarine
200g Puderzucker
1 TL Vanillepaste
10g Backkakao
20 ml Orangensaft

Zubereitung Teig:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Walnusskerne grob hacken und ca. 30g für die Dekoration zur Seite stellen.

Margarine mit Zucker und Vanillepaste in einer Schüssel cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zur Magarinemischung sieben und mit dem Handrührgerät verrühren, nun das Sojajoghurt unterrühren. Zum Schluss 50g der gehackten Walnusskerne untermischen.

Den Teig in die Förmchen verteilen und auf mittleren Schiene 20-25 Minuten backen.

Zubereitung Topping:

Margarine, Puderzucker, Vanillezucker, Kakao und Orangensaft mit dem Handrührgerät zu einer glatten Creme verrühren.

Die abgekühlten Muffins mit der Schokocreme bespritzen und mit den restlichen gehackten Walnusskernen bestreuen.