

Vegane Apfel-Knusper-Muffins

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Streusel:

60 g vegane Margarine
50 g kernige Haferflocken
50 g gesiebtes glattes Mehl
60 g Rohrzucker

All-in-Sandmasse:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 KL Zimt
125 g Rohrzucker
½ l Speiseöl
¼ l Sojadrink ungesüßt
1 geschälter, entkernter, klein geschnittener Apfel (ca. 150 g)

1 Streusel:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

2 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Apfelstücke kurz unterrühren.

3 Die Masse mithilfe von 2 Esslöffeln in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform geben. Die Streusel darauf verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt dem Apfel kann man auch Birne verwenden.
- Die Muffins eignen sich gut zum Tiefkühlen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33