

Vegane Bananenmuffins

Diese veganen Bananen Muffins mit beliebten Zutaten wie Banane und Haferflocken lassen sich mit einer Backmischung schnell backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

etwa 12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 reife Banane (etwa 180 g)
1 Backm. Dr. Oetker Marmor Muffins
100 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
200 ml Haferdrink (ungesüßt)
75 g Haferflocken
1 EL Haferdrink (ungesüßt)

Wie backe ich vegane Bananenmuffins?:

① Vorbereiten:

Banane schälen und in Stücke schneiden. Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C



② **Teig zubereiten:**

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Öl, **200 ml** Haferdrink und Bananenstücke zufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig aufschlagen. Von den Haferflocken einen Esslöffel beiseitestellen, die übrigen unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Förmchen verteilen. Übrigen Teig mit **1 EL** Haferdrink und der Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Jeweils mit einer Kuchengabel durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Übrige Haferflocken aufstreuen und die Muffins backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Die veganen Bananenmuffins vom Backblech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins können statt mit Haferdrink auch mit Sojadrink zubereitet werden.

