

Vegane Mini-Blaubeer-Muffins

Kleine vegane Muffins mit Blaubeeren sind so saftig und lecker und mit einer Backmischung so einfach selbstgemacht.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

etwa 24 Papierbackförmchen
(liegen der Backm. bei)

Teig:

100 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
1 Backm. Dr. Oetker Mini Muffins
150 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
125 ml Sojadrink

Wie backe ich selber leckere vegane Mini-Blaubeer-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben und Speiseöl und Sojadrink hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig aufschlagen. Von den Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) 2 Esslöffel beiseitelegen, die übrigen mit den Heidelbeeren kurz unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Schokoladentropfen auf dem Teig verteilen und die Muffins backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die veganen Mini-Blaubeer-Muffins vom Backblech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

