



Kastanien-Muffins

Zutaten

180 g Pflanzenmargarine

150 g Kokosblütenzucker

3 Esslöffel Tapiokastärke

6 Esslöffel Wasser

180 g Kastanienmehl

2 Teelöffel Backpulver

4 Esslöffel Pflanzendrink

3 Esslöffel Kakaopulver

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor. Und bereite deinen Ei-Ersatz vor. Verrühre dazu die Tapiokastärke mit dem Wasser und stelle sie 5 Minuten beiseite.

2.

Verrühre den Kokosblütenzucker mit der Margarine, bis alles schön fluffig ist.

3.

Rühre die angerührte Tapiokastärke gut unter.

4.

Nun kommt das Kastanienmehl und das Backpulver dazu. Auch diese beiden kräftig unterrühren.

5.

Rühre zum Schluss den Pflanzendrink und den Kakao unter. Sollte der Teig noch nicht weich genug sein, hilf mit einem weiteren Esslöffel Pflanzendrink nach.

6.

Fülle den Teig in 12 Muffinförmchen, nach rund 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen kannst du sie genießen!