



Einfache Schokomuffins

Zutaten

- 3 EL (30 g) geschrotete Leinsamen
- 130 g Zucchini
- 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g Rohrohrzucker
(oder Kokosblütenzucker)
- 60 g pflanzliche Margarine
(und Margarine zum Einfetten der Muffinform)
- 2 TL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 180 ml Pflanzendrink
(Hafer- oder Mandeldrink)
- 2.5 EL (20 g) Kakaopulver
- 30 g VIVANI "Feine Bitter Kuvertüre"

So wird's gemacht

01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Margarine einfetten.

02 Geschrotete Leinsamen mit 4 EL Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Zucchini waschen und raspeln (130 g Raspeln werden benötigt).

03 Alle Zutaten (bis auf die Kuvertüre) miteinander vermengen. 15-20 g Kuvertüre mit einer Reibe fein aufreiben und dem Teig untermischen. Teig in die Muffinmulden füllen.

04 Muffins bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen (Stäbchentest).

05 Muffins aus dem Ofen holen und im heißen Zustand nochmals kräftig mit geraspelter Kuvertüre bestreuen.