Vegane Schoko-Muffins

Nach einem Rezept von fooby

Rezept für 30 Muffins.

|  |
| --- |
| 500 | g | Weissmehl | Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. |
| 375 | g | Zucker |
|  |  |  |
| 325 | g | gemahlene Haselnüsse |
| 7 ½  | EL | Kakaopulver |
| 6 ¼  | TL | Backpulver |
| 2 ½  | Päckli | Vanillezucker |
| 2 ½  | Prise | Salz |
| 6 ¼  | dl | Wasser | Wasser und Öl dazugiessen, mischen, |
| 12 ½  | EL | Sonnenblumenöl |
| 250 | g | dunkle Schokolade, grob gehackt | Schokolade daruntermischen. |
|  |  |  | Teig ins vorbereitete Blech verteilen.Ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.Muffins herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | * Muffins mit Puderzucker bestäuben.
 |