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. | |