

MUFFINS mit Cranberrys (vegan)

Zutaten
(für ca. 14 Stück)
125 g Zucker
Mark ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
1 TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
½ TL Zitronenabrieb
110 ml Albaöl (100 g)
250 g Weizenmehl
2 TL Weinstein Backpulver
1 TL Natron
150 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
50 g getrocknete Cranberrys
1 EL Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung
Für den Teig Zucker, Vanille, Salz, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronenabrieb und Albaöl verrühren.
Das gesiebte Mehl-Backpulver-Natron Gemisch abwechselnd mit dem Mineralwasser unterrühren und zu einem Teig verarbeiten.
Cranberrys ggf. halbieren und unterheben.
Ein Muffinblech mit Papierbackförmchen auskleiden und zu gut zwei Drittel mit Teig füllen.
Backen: ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und vor dem Servieren z. B. mit Puderzucker und Cranberrys garnieren.

Tipp
Die Muffins schmecken auch sehr gut mit einem Topping aus steif geschlagener veganer Sahne mit 1 TL Zimt.

Nährwertinformation pro Stück:
180 kcal | 8 g Fett | 2 g Eiweiß | 27 g Kohlenhydrate | < 1 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | vegan

Albaöl®