

Vegane Banane-Schokomuffins

Zutaten für 12 Muffins:

150 g	Margarine
100g	Zucker
1 Priese	Salz
3	Bananen (um die Eier zu ersetzen)
150g	Mehl
40g	Kakao
1 TL	Backpulver
75 g	Schokotröpfchen (die aus Zartbitterschokolade sind meistens vegan)
kleine Menge	pflanzliche Milch zum Verdünnen (falls nötig)

Zubereitung:

Zuerst Margarine, Zucker und Salz für ca. 5 Minuten cremig verrühren. Danach die Bananen mit einer Gabel zermatschen und hinzugeben.

Danach die restlichen trockenen Zutaten (Mehl, Kakao und Backpulver) hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Falls der Teig zu fest sein sollte: einen kleinen Schuss pflanzliche Milch hinzugeben.

Zum Schluss werden die Schokotröpfchen zum Teig hinzugegeben und untergehoben.

Danach könnt Ihr den Teig in die Muffinform verteilen (Ich empfehle Muffinförmchen aus Silikon zu verwenden, da man diese mehrfach verwenden kann. Damit spart ihr Geld und tut der Umwelt einen Gefallen.). Zum verteilen bieten sich zwei Löffel an. Falls Ihr keine Förmchen habt könnt Ihr das Muffinblech einfetten und den Teig einfach so hineingeben.

Die Muffins werden anschließend bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten gebacken. Um zu kontrollieren ob die Muffins fertig sind steckt einfach ein Stäbchen rein: Bleibt der Teig kleben müssen die Muffins noch ein bisschen länger im Ofen bleiben. Und wenn das Stäbchen sauber bleibt sind die Muffins fertig.

Bevor Ihr die Muffins esst sollte Ihr sie abkühlen lassen.