



Vegane Blaubeermuffins

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

200 g	Mehl	1/2 Päckchen	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln	100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker	1	sehr reife Banane
200 g	Blaubeeren	60 ml	Sonnenblumenöl
150 ml	Sojadrink		

Zubereitung

Zubereitung

1. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Mandeln und Vanillezucker vermischen.
3. Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Öl und Sojadrink verrühren. Alles zusammen zu einem glatten Teig rühren.
4. Blaubeeren waschen und unter den Teig heben.
5. In die vorbereiteten Muffinförmchen den Teig füllen ($\frac{2}{3}$ hoch) und ca. 20 - 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob die Muffins fertig sind. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken

und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Vegane Blaubeermuffins

Stand 19.07.2023