



 45 Minuten

 Einfach

SUPERSAFTIGE, VEGANE SCHOKO-BANANEN-MUFFINS

Unsere veganen und himmlisch saftigen Schokomuffins sind super easy und schnell zubereitet. Einfach Zutaten mischen, backen und lauwarm genießen.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für die schnellen veganen Muffins den Backofen auf 185° (Umluft) vorheizen.

SCHRITT 2

Die Banane schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Schokoladen Pudding, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker und Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

SCHRITT 3

Etwas Öl in die Mulden des Backblechs geben und mit einem Finger (oder Backpinsel) verstreichen. Den Muffinteig hinzufügen und mit Schoko Drops toppen.

SCHRITT 4

Die veganen Schokomuffins im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen und am besten lauwarm genießen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 823/204

Fett (g): 8

Kohlenhydrate (g): 28

Eiweiß (g): 3



 Zutaten

6 Muffins

1 Banane

250 g MILRAM 100% pflanzlich Schoko Pudding

100 g Mehl (405)

50 g gemahlene Haselnüsse

25 g Zucker

1 TL Backpulver

etwas Öl zum Einfetten des Muffin Blechs

2 EL Schokoladen Drops, vegan