



 45 Minuten

 Einfach

## VEGANE SCHOKO-BLITZ-MUFFINS MIT HASELNÜSSEN

Unsere veganen Muffins mit der Extraportion Schoko sind super saftig und herrlich fluffig. Jetzt nachbacken und genießen!

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für die fluffigen veganen Muffins den Backofen auf 185° (Umluft) vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

### SCHRITT 2

Schokoladen Pudding, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker und Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

### SCHRITT 3

Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen.

### SCHRITT 4

Die veganen Schokomuffins am besten lauwarm genießen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 808/193

Fett (g): 8

Kohlenhydrate (g): 26

Eiweiß (g): 3



### Zutaten

#### 6 Muffins

325 g MILRAM 100% pflanzlich Schoko Pudding

100 g Mehl (405)

50 g gemahlene Haselnüsse

35 g Zucker

1 TL Backpulver