



ZUTATEN (8 Muffins)

- 160 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ TL Natron
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Salz
- 1 TL Zimt
- 100 g Ahornsirup (oder Agavensirup)
- 160 ml Mandelmilch
- 2 EL Nussbutter (Mandel, Erdnuss... je nach Geschmack)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Banane (groß), püriert
- 100 g Karotten, gerieben
- 45 g Walnuss oder Pecannuss, gehackt
- 2 Vollgemüse Beetgold Tortilla Karotte

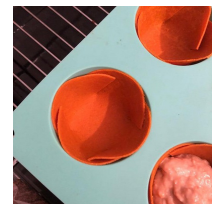
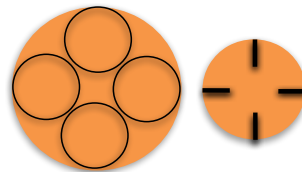
Für das Topping:

- 100 g veganer Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 8 Muffinformen eines Muffinblechs einfetten.
2. Aus jeder Tortilla vier 9 cm große Kreise ausschneiden. Auf jedem Kreis 4 Einschnitte von ca. 2 cm machen (siehe Zeichnungen rechts).
3. Jede Scheibe in eine Muffinform legen und andrücken, damit sie die Form der Backform annimmt (siehe Foto).
4. KOMEKO KUCHENGLÜCK Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt sieben und vermengen.
5. Milch, Nussbutter, Ahornsirup, Vanilleextrakt und Bananenpüree einrühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Die geriebenen Karotten und die Nüsse vorsichtig unterrühren.
7. Die Mischung gleichmäßig in die 8 Tortilla-Muffinformen geben und 20-25 min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Muffin abkühlen lassen.
8. Veganen Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker zu einer Masse verrühren und auf die Muffins streichen.



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

