

KUCHENGLÜCK

Brombeermuffins



KOMEKO



ZUTATEN (Menge für ca. 12 Stk.)

160 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
60 g	Mandeln, gemahlen
7 g	Backpulver
100 g	brauner Zucker, unraffiniert
1/2 TL	Salz
250 ml	Sojamilch
10 ml	neutrales Pflanzenöl
200 g	Brombeeren, gut gewaschen



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Die trockenen Zutaten zusammen und die flüssigen Zutaten getrennt voneinander verrühren.
3. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren.
4. Vorsichtig die Brombeeren unter die Masse heben.
5. Den Teig in ca. 12 Muffinformen füllen.
6. Für 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und genießen!



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

