



ZUTATEN (Menge für ca. 10-12 Stück)

120 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 100 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 2 TL Zimt
- 150 g Kokosblütenzucker

- 300 g Kürbispürree
- 80 g pflanzliche Butter
- 60 ml Sojamilch
- 60 ml Orangensaft

- 100 g Schokoladenchips



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel die trockenen Zutaten (außer den Schokoladenchips) mischen.
3. In einer anderen Schüssel die feuchten Zutaten mischen.
4. Dann die beiden Mischungen miteinander vermengen und die Schokoladenchips dazu geben.
5. Den Teig in Muffin-Förmchen verteilen. Je nach Geschmack, kann man die Muffin noch mit Schokoladenchips bestreuen.
6. 20-25 Minuten (je nach Größe) im vorgeheizten Backofen backen.
7. Vor dem Verzehr abkühlen lassen oder noch lauwarm genießen! 😊



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

