

BROMBEER-MUFFINS

ZUTATEN

- 400 g Mehl
- 150 g Weizengries
- 1 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 200 g Pflanzenmargarine, weich
- ½ Pck. Seidentofu
- 300 g Sojamilch
- 250 g Brombeeren (frisch od. TK)
- 1 Stempel Fruchtlikör (z.B. Waldbeerkör)
- Schale einer Zitrone, fein gerieben

Außerdem • Muffinförmchen aus Papier



ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180° vorheizen, Muffinformen mit Papierförmchen auslegen
- Mehl, Backpulver, Prise Salz vermengen. Pflanzenmargarine, Seidentofu, Zucker, Pck. Vanillezucker und Sojamilch hinzufügen. Alles gut mit dem Handmixer mixen. Stempel Likör und Brombeeren in den Teig geben, mit einem Löffel noch einmal gut verrühren.
- Den Teig mit einem Löffel in die Papierförmchen füllen. (Nur bis zu $\frac{2}{3}$ der Form, nicht mehr, da der Teig im Backrohr aufgeht)
- Etwa 30 min. im Ofen backen, entweder auf Ober- und Unterhitze bei 180° , oder auf Umluft bei 160°
- Gut auskühlen lassen und genießen!