

KIRSCHMUFFINS

ZUTATEN

- 250g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 MS Vanillepulver
- 80g Pflanzenmargarine (geschmolzen)
- 4 EL Seidentofu
- 140-150g Birkenzucker
- 6-8 EL Mineralwasser
- 3-4 EL Mandelmus
- Saft 1 Zitrone
- 1 Apfel, fein gerieben
- 150g entkernte Kirschen

• Muffinförmchen!



ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen!
- Mehl, Backpulver, Salz, Vanillepulver & Birkenzucker verrühren. Die geschmolzene Pflanzenmargarine, Seidentofu, Mandelmus und Zitrone mit dem Handmixer unterheben. Abwechselnd Mineralwasser beifügen, damit die Masse nicht zu fest wird. Zum Schluss den geriebenen Apfel & die Kirschen mit einem Löffel hineingeben und einmal umrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und anschließend für ca. 30 min. bei 160° Umluft im Rohr backen lassen. Am Besten schon nach 25min. nachsehen, da jeder Herd anders ist. Herausnehmen und natürlich genießen!