



## Vegane Himbeer-Muffins

Herrlich saftig und unglaublich himbeerig! Diese Muffins sind aus rein pflanzlichen Zutaten gebacken.

### Zutaten

1 Portionen

#### Zutaten Himbeer-Muffins

250 g Mehl

150 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

3 gehäufte TL Weinstein Backpulver

1 Prise Byodo Meersalz

75 ml Byodo Back-Öl Klassik

250 ml Pflanzendrink

45 g Mandeln, grob gehackt

100 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

#### Zutaten veganes Topping

180 g gesiebter Puderzucker

2 TL Zitronensaft

2 TL Himbeermark/Himbeerpüree

2 TL Apfelsaft

(vegane) Zuckerstreusel & Schokolinsen zur Dekoration

#### Zutaten Mascarpone-Creme (nicht vegan)

250 g Mascarpone

85 g Puderzucker

120 ml Sahne (mind. 32% Fettgehalt)

optional: Himbeerpüree und/oder Lebensmittelfarbe, Zuckerstreusel

## **Zubereitung**

### **Zubereitung Himbeer-Muffins**

Mehl in eine große Rührschüssel sieben und mit Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermengen. Back-Öl und Pflanzendrink abmessen, etwas vermengen, zu den trockenen Zutaten gießen und verrühren. Mandeln und Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und diese etwa je zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig befüllen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen.

Die Menge reicht für ca. 14 Muffins.

### **Zubereitung veganes Topping**

Pur schmecken die ausgekühlten Muffins mit etwas Puderzucker bestäubt. Für die vegane Topping-Variante eine Fruchtglasur wie im Amerikaner-Rezept anrühren und auf die Muffins geben.

### **Zubereitung Mascarpone-Creme**

Für das Creme-Topping die Mascarpone zusammen mit dem Puderzucker kurz vermengen. Sahne dazugeben und so lange aufschlagen, bis eine Schlagsahne-ähnliche Creme entsteht. Die Creme in drei Schüsseln aufteilen und nach Belieben mit Himbeerpüree oder Lebensmittelfarbe einfärben. Creme in je einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die erkalteten Muffins aufsprühen. Zuckerstreusel runden die Dekoration ab. Die fertigen Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.