byodo
bio vom feinsten

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 ¾ 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 Mascapone 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.