

Vegane Schoko-Bananen-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 200 g Vollkornmehl
- 50 g Kakaopulver
- 150 g Rohrzucker
- ½ Pck. Backpulver
- 7 EL Öl (Speiseöl)
- 300 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Banane(n), reif
- 150 ml Kokosmilch

Zubereitung

- Arbeitszeit ca. 15 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
- Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Mehl sieben und mit Kakao vermengen. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Eine Mulde machen. Bananen pürieren und mit Kokosmilch vermengen. In die Mulde geben und Öl hinzufügen. Vorsichtig rühren, damit keine Klumpen entstehen.

Nach und nach Wasser dazu mischen. Man braucht eventuell weniger!

Zum Schluss Backpulver (gesiebt) untermischen.

Nicht zu viel rühren, sonst werden die Muffins hart.

Ca. 2 EL Teig pro Muffin in die Form geben und bei 180° C Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

