

Buttercreme Muffins



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

FÜR ca. 16 MUFFINS

200 g Haselnusskerne (Andere Nüsse für Allergiker)

200 g Mehl (ich nehme Glutenfreies von Dr. Schär)

1 Prise Salz

3 EL Backpulver

NASSE ZUTATEN

1 reife Banane

300 ml Kokosmilch

1 EL Ahornsirup

1 TL geriebene Orangenschale

3 EL Orangensaft

2 EL Die Vegane von MEGGLE (Zimmertemperatur)

50 g Kakao

1 TL Bourbonvanille, gemahlen

½ TL Zimt, gemahlen

¼ TL Muskat, gemahlen

6 EL Kokosblütenzucker

MAGISCHE BUTTERCREAM

200 g MEGGLE Streichart Vegan (Zimmertemperatur)

7 EL Agavendicksaft (oder Puderzucker, gesiebt)

1 EL Zitronensaft

Vanillemark von 1 Schote

2 Muffin-Backbleche, extra die Vegane von MEGGLE zum Bestreichen & Muffin-Papierbackförmchen



Zubereitung:

Ofen auf Umluft 230 Grad vorheizen. Muffin-Backförmchen Bleche mit etwas die Vegane von MEGGLE bestreichen.

Nüsse 30 Sekunden in der Küchenmaschine zerkleinern und in eine große Schüssel geben. Mehl darüber sieben, Salz und Backpulver dazu geben. Mit dem Schneebesen vermischen.

Alle nassen Zutaten, also die Banane, die Kokosmilch, den Ahornsirup, 3 EL aus dem Saft der Orange und 1 TL der geriebenen Orangenschale, MEGGLE Die Vegane, den Kakao, 0,5 TL Zimt, 0,25 TL Muskat und den Kokosblütenzucker 2 min. in der Küchenmaschine pürieren, anschließend der Mehlmischung hinzugeben und den Teig verrühren. Den Teig auf ca. 16 Muffin-Förmchen verteilen.

Die Ofenhitze auf Umluft 180 Grad herunterregeln und für ca. 30 min. backen. Muffins auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in Muffin-Papierbackförmchen setzen.

Die MEGGLE Streichart vegan ca. 5 min. weiß schlagen. 1 TL gemahlene Vanille, 1 EL Zitronensaft und 7 EL Agavendicksaft hinzugeben und weitere 2 min. schlagen.

Spritzbeutel mit Lieblingsspitze vorbereiten und Creme hineinlöffeln. Großzügige Hauben auf die erkalteten Muffins spritzen.

Wer mag, kann zur Dekoration einen Teil der Buttercreme beliebig mit Lebensmittelfarbe z.B. Blau einfärben.

