



Herzhafte vegane Muffins

12 Muffins

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 300 ml Pflanzenmilch
- 100 ml Öl
- Salz und Pfeffer
- 8 milde (gehackte) Peperoni aus dem Glas oder Kräuter/Knoblauch
- 2 Handvoll Cashewkerne (gehackt oder gemahlen)
- 1 Pk. Weinsteinbackpulver
- 4 EL Hefeflocken
- 2 TL Senf
- 1 EL Essig

So wird es gemacht:

1. Zuerst werden Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer gemischt.
2. Anschließend werden die restlichen Zutaten hinzugegeben (Peperoni vorher klein schneiden) und zu einem homogenen Teig verarbeitet.
3. Jetzt muss der Teig nur noch auf die Förmchen verteilt werden und für ca. 16 Minuten bei 180°C im Ofen goldbraun gebacken werden.

