

# Vegane Schokomuffins

Die veganen Schokomuffins sind schnell und einfach gebacken. Das Rezept ist ideal für Back-Anfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

250 g	Mehl
50 g	Backkakao
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Backpulver
75 ml	neutrales Pflanzenöl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
250 ml	Sojadrink
100 g	<a href="#">Schokolade</a> (vegan)
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **veganen Schokomuffins** ein Muffinblech mit Papierformen auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Mehl mit Backkakao, Zucker und Backpulver vermengen. Den Sojadrink und Pflanzenöl hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Die vegane Schokolade raspeln, hinzugeben und unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereiteten Muffin Förmchen füllen und etwa 25 Minuten backen (stäbchenprobe machen). Die Muffins vom Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Tipp