

REZEPTE

KAKAO-NUSS-CUPCAKES OHNE EI

Zutaten:

200 g glattes Mehl, 100 g geriebene Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Kürbiskerne, o.Ä.), 50 g Kakaopulver, 100 g brauner Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 TL Natron, 1 Prise Salz, 100 ml Sonnenblumenöl, 200 ml Orangensaft oder Milch.

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten vermischen, danach das Öl und die Milch oder den Orangensaft noch kurz unterrühren. Mit der Masse 12 Muffinsförmchen befüllen, bei 175° Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Wenn es schnell gehen soll, dann auf die ausgekühlten Muffins etwas steif geschlagenes Schlagobers oder etwas Buttercreme aufdressieren und mit geriebenen Nüssen, Schokoflocken oder Zuckerdekor verzieren.

*Köchin - Marianne Daubner, Konditormeisterin
und zertifizierte Trainerin.*

HAUS
DER
FRAU

