

Schneemann Muffins ohne Ei

Zutaten für etwa 10 Muffins

Für den Muffinteig:

- 300 g Mehl
- 80 g Agavendicksaft oder Dattelsirup | alternativ: 125 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Apfelmus | alternativ: 1½ EL Apfelessig
- 100 ml Öl
- 150 ml Mineralwasser

Für die Glasur:

- ca. 200 Gramm Puderzucker
- 2 bis 3 EL Pflanzendrink, z.B. Hafermilch
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Gesichts-Dekoration:

- 20 einzelne Zuckeraugen | für vegane oder vegetarische Variante: auf Inhaltsstoffe achten
- Lebensmittelfarben in z.B. Orange, Schwarz und Pink oder Rot

Hilfsmittel:

- 2 bis 4 Wattestäbchen
- Backofen
- Rührschüssel
- Handrührgerät mit Schneebesens oder Küchenmaschine | alternativ: Schneebesens
- 2 Zahnstocher
- kleine Schälchen für die Lebensmittelfarben
- 10 Muffinförmchen, z.B. aus Papier oder Silikon oder ein mit Margarine eingefettetes Muffinblech

Nährwertangaben pro 100 g: 324 kcal | 55 g KH | 3 g E | 10 g F

g = Gramm | EL = Esslöffel | Pck. = Päckchen | ml = Milliliter | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung



1. Teig zubereiten: Mehl, Backpulver, Agavendicksaft sowie Salz in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen. Apfelmus, Öl und Sprudelwasser in eine Schale geben, miteinander vermischen und danach zügig mithilfe eines Rührgeräts unter den Teig rühren. **Tipps:** Sollte der Teig zu dick sein, nach Bedarf etwas Mineralwasser oder Pflanzendrink hinzufügen.

2. Muffins backen: Den Teig in die Förmchen füllen und für ca. 15 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Umluft auf mittlerer Schiene backen. Stäbchenprobe machen und danach vollständig abkühlen lassen.

3. Glasur herstellen: Puderzucker, Zitronensaft und Pflanzendrink miteinander vermengen. Du solltest darauf achten, dass du die Flüssigkeiten nach und nach zum dem Puderzucker zufügst. Die Glasur sollte streichfähig, aber nicht zu flüssig sein.

Schneemann Muffins ohne Ei

4. Glasur und Augen: Dafür die Muffins mit der Glasur bestreichen oder darin eintunken. Auf jeden Muffin ein Paar Zuckeraugen legen. Die Glasur vollständig trocknen lassen.

5. Schneemann-Gesichter herstellen: Je 1 bis 3 Tropfen Lebensmittelfarbe in ein Schälchen füllen. Die Nase mit einem Wattestäbchen auf tupfen oder mit einem Zahnstocher aufmalen. Wangen und Mund mit einem Wattestäbchen auf tupfen. Wer mag, malt mit einem Zahnstocher vorsichtig Grübchen, Augenbrauen, Schattierungen oder ähnliches auf die jeweiligen Schneemann-Gesichter. Im Anschluss alles trocknen lassen.



Tipp: Wenn du keine Zuckeraugen verwenden möchtest, kannst du die Augen ebenso mit einem Wattestäbchen auf tupfen.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit

Innerhalb von 2 Tagen verzehren. Trocken lagern.

