



BALDINI
BY TAOASIS



KOKOS VANILLE MUFFINS

MANDARINE - VANILLE

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

KOKOS VANILLE MUFFINS

MANDARINE - VANILLE

ZUTATEN

- 250g Dinkelvollkornmehl fein
(am besten frisch gemahlen)
- 100g Kokosflocken
- 3 TL Backpulver
- 100g Rohrzucker
- 100g ungehärtete Pflanzenmargarine
- 100g Sojasahne
- 150 ml Mandelmilch (so viel, dass der Teig nicht mehr fest ist)
- 12 Tr. Vanille Bio-Aroma
- 5 Tr. Mandarine Bio-Aroma

ZUBEREITUNG

Mehl, Kokosflocken, Backpulver und Zucker mischen. Weiche Margarine in Stückchen teilen, Sojasahne dazugeben und so lange Pflanzenmilch hinzufügen, bis der Teig weich ist. Gute Alternativen zur Mandelmilch sind Dinkel- oder Sojamilch. Zum Schluss mit den Bio-Aromen abschmecken und den Teig in gefettete Muffinformen bzw. in Papierförmchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 25–30 Min. goldbraun backen.

Ergibt 12 Muffins.



Art.Nr. 14106417



Art.Nr. 14106423