



**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