

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Lecker.**

## Muffins mit Chocolate Chunks.

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für 2 bis 3 Minuten auf langsamer Stufe mit einem groben Besen/Flachrührer verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.  
Hinweis: Für ein optimales Ergebnis mit feiner Struktur und schönem Volumen ist das Übermischen zu vermeiden.
- 2 Den Teig in die vorbereiteten Cups füllen und backen.  
**Im Etagenofen (Zug geschlossen):**  
185°C, 25 bis 30 Minuten  
**Im Backofen:** 185°C (Ober-/Unterhitze), 25 Minuten  
**Im Kombidämpfer:** 160°C, 15 Minuten
- 3 Die Muffins nach dem Backen auskühlen lassen. Danach mit Chocolate Chunks garnieren.

**Tipp:** Vor dem Backen die Oberfläche der Muffins mit einem geölten Löffel kreuzweise einstechen. Somit kann die Oberfläche während des Backens kontrolliert aufbrechen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.



  
pflanzen-  
basiert

### Zutaten für 12 Muffins

#### Teig (ca. 875 g)

- 500 g nøgg Rührteig Pulver
- 165 ml pflanzliches Öl
- 225 ml Wasser

#### Garnierung

- Chocolate Chunks

