nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Verlockend.**

# Luftige Muffins.

auf Pflanzenbasis

## Zubereitung

1. Backpulver und Mehl miteinander vermengen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und für 2 bis 3 Minuten auf kleinster bis mittlerer Stufe mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Den Teig in die vorbereiteten Cups füllen und backen:

   **im Backofen**
   180 °C (Ober-/Unterhitze), 20 Minuten (vorgeheizt)

   **im Kombidämpfer**
   180 °C (trockene Hitze, Lüfter aus), 20 Minuten
3. Die Muffins nach dem Backen auskühlen lassen. Danach nach Belieben mit Creme toppen und mit Beeren garnieren oder einfach nur mit Puderzucker bestreuen.

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

## Zutaten für 12 Muffins

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 250 g Mehl (Type 405)
- 220 g pflanzliche Milch
- 120 g Zucker
- 12 g Backpulver
- 16 g Vanille Zucker
- 2 g Salz

**Topping (optional)**

- 75 g Creme
- Beeren
- Puderzucker

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de