

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Verlockend.**  
**Muffins.**



  
**pflanzen-  
basiert**

## Zubereitung

- 1 Backpulver und Mehl miteinander vermengen.  
Alle weiteren Zutaten dazugeben und für  
2 bis 3 Minuten auf langsamer bis mittlerer Stufe  
mit einem groben Besen 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.

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

## Zutaten für 12 Muffins

- 100 g **nøgg Rührei flüssig**
- 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

