

## Muffins ohne Ei



Egal ob ihr an einer Eiallergie leidet oder euch aus Überzeugung vegan ernährt: mit diesen Muffins ohne Ei braucht ihr auf süßes Gebäck nicht verzichten. Durch den Apfelmus werden sie herrlich fluffig.

### Zutaten für 12 Muffins:

- 275 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 2 EL Apfelmus
- 100 ml Öl
- 100 ml spritziges Mineralwasser

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

Zuerst verrührt ihr alle trockenen Zutaten und gebt dann schnell den Apfelmus, das Öl und das Wasser unter. Jetzt solltet ihr den Teig nur noch kurz rühren.

Wenn ihr möchtet könnt ihr nun noch nach Belieben frische Beeren, Apfelstückchen, Schokotropfen oder Zimt unterheben.

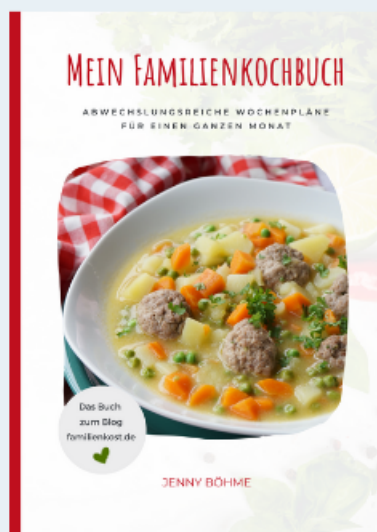
Anschließend gebt ihr den Muffinteig in eure Muffinförmchen - ihr solltet sie dabei richtig gut füllen.

Bei 180°C backen die Muffins ohne Ei dann für etwa 20-25 Minuten.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>