

A top-down view of a silver metal tray containing several chocolate muffins. Each muffin is in a white paper liner and is topped with a thick layer of dark chocolate frosting. The frosting is decorated with a mix of small, heart-shaped sprinkles in shades of pink, red, and white. A larger, light pink heart-shaped topper is stuck into the center of each muffin. The toppers have the word 'LOVE' written on them in a simple, black, sans-serif font. A semi-transparent white circle is overlaid in the center of the image, containing the text 'SCHOKO MUFFINS' and 'VEGAN MIT TEAMOPTIMIST'.

# SCHOKO MUFFINS

VEGAN MIT TEAMOPTIMIST

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

# Zubereitung



Wie hat dir das Rezept gefallen?



200 g	Mehl
35 g	Backkakao
180 g	Rohrzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1/2 Pck.	Backpulver
240 ml	pflanzliche Milch (oder Wasser)
100 ml	Sonnenblumenöl
nach belieben	TK Beeren (wir verwenden Himbeeren)



Muffinförmchen bereitstellen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Mehl, Kakao, Zucker, Vanillearoma und Backpulver in einer Schüssel vermengen.



Pflanzenmilch und Öl dazugeben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend TK Beeren unterheben.



Den Teig in die Muffinförmchen füllen und die Muffins für ca. 30 Minuten backen.



Muffins abkühlen lassen und ggf. mit Schokolade glasieren und verzieren.

**Viel Spaß beim  
Backen!**



**@teamoptimist.jula**



**#veganmitteamoptimist**



**#kochenmitteamoptimist**

**www.teamoptimist.de**

**VERLINKE UNS GERNE AUF INSTAGRAM:**

# Notizen

