

Vegane Brownie Muffins

Zutaten:

- 250 Gramm Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 Gramm Zucker
- 75 Gramm Kakaopulver
- 200 Gramm Schokolade (dunkle Schokolade, vegan)
- 5 EL Apfelmus
- 100 Milliliter Sonnenblumenöl
- 150 Milliliter Hafermilch (Pflanzenmilch)

Zubereitungszeit: 50min
Ober-/Unterhitze: 180 °C

Portionen: 12 Portionen

Anleitung:

**schaue dir gerne unser Rezept-Video an für ein besseres Verständnis!*

1. Mehl und Backpulver miteinander vermengen, anschließend Zucker und Kakaopulver unterrühren.
2. Die dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit eine Form mit Muffin Förmchen auslegen.
3. Schokolade, Apfelmus, Sonnenblumenöl und Hafermilch mit den trockenen Zutaten verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht. Den Teig für die veganen Brownies in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
4. Die Teigmasse für ca. 25 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.