

# Schokomuffins mit Kokosherz

---



Conni

<b>Art</b>	vegan
<b>Rubrik</b>	Kuchen/Gebäck
<b>Aufwand</b>	leicht
<b>Personen</b>	6
<b>Zeit</b>	30 - 45 Minuten

## Zutaten

---

für 12 Muffins

Füllung: 4 EL Kokosmilch oder Sojasahne, 80g Kokosraspel, 4 EL Puderzucker

Teig: 300 ml Sojamilch, 2 EL Zitronensaft, 60 ml Öl, 1 Ei-Ersatz, 275 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 120 g brauner Zucker, 1 Pk Vanillezucker, 4 EL Kakao ungesüßt

Guss: Puderzucker, Rum, Kokosraspel

## Zubereitung

---

Für die Füllung alle Zutaten zusammenrühren und beiseite stellen. Die Sojamilch mit dem Zitronensaft verrühren und ebenfalls beiseite stellen. Die trockenen Zutaten für den Teig vermengen und mit dem Öl und der Sojamilch zu einem Teig verrühren. Ca. 1 EL Teig in jedes Förmchen geben, aus der Kokospampe etwa walnussgroße Kugeln formen und in die Mitte setzen. Muffins mit dem restlichen Teig auffüllen.

Ofen auf 180°C vorheizen und Muffins ca. 20min backen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, aus der Form lösen, aus Rum und Puderzucker einen Guss anrühren, auf die Muffins träufeln und mit Raspeln bestreuen