

## Vegane Schokoladen-Muffins

Für 12 Stück

Muffinblech mit 12 Vertiefungen von je 7 cm Durchmesser, z.B. mit Papier-Backförmchen ausgelegt

200 g Weismehl  
150 g Zucker\*  
130 g gemahlene Haselnüsse  
3 EL Kakaopulver\*  
2 ½ TL Backpulver  
1 P Vanillezucker  
1 Prise Salz\*  
2 ½ dl Wasser  
5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl\*  
100 g dunkle Schokolade\* (z.B. Schokolade Mascao Éclats 70% BIO), grob gehackt

Alle Zutaten mischen. Wasser und Öl dazugeben, mischen. Schokolade daruntermischen.  
Teig ins vorbereitete Blech geben.

In die Mitte des vorgeheizten Backofens geben, 180 Grad. Je nach Backofen ca. 20 Minuten backen.



\*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

**claro Weltladen Wädenswil**

Gerbestrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: [info@clarowaedi.ch](mailto:info@clarowaedi.ch)

[www.clarowaedi.ch](http://www.clarowaedi.ch)