

Unser Kneipp-Tipp für daheim

Wir haben 3 Varianten für Leib & Seele für Sie zum Nachbacken sorgfältig ausgesucht. Viel Freude beim Backen und Genießen!

1. Schoko-Malzkaffee-Muffins

Zutaten für den Teig:

- 150 ml Malzkaffee
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 180 g weiche Butter
- 120 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 220 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 20 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz



Backofen auf 180° C vorheizen.
Muffinformen vorbereiten.

Kaffee stark kochen und 150ml abmessen. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und im heißen Kaffee schmelzen lassen.

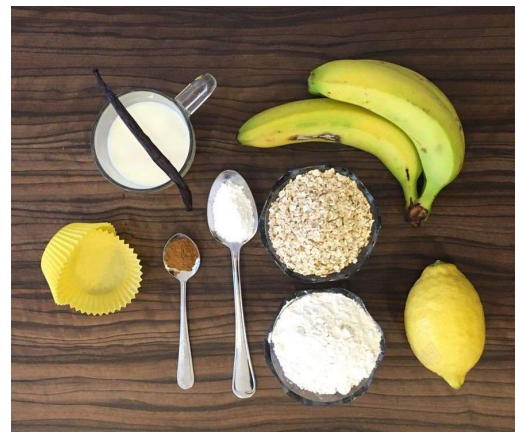
Die weiche Butter mit dem Rohrzucker schaumig rühren, Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl, Mandeln, Kakao, Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit dem Schoko-Malzkaffee kurz und kräftig unter die Eiermasse rühren.

Teig in die Formen füllen. Ca. 20 Minuten backen.

2. Vegane Muffins mit Banane und Haferflocken (ohne Zucker und Fett)

Zutaten für den Teig:

- 4 Bananen
- 120 ml Hafermilch oder andere pflanzliche Milch
- 100 g Dinkelmehl
- 80 g zarte Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- Abrieb einer BIO-Zitrone
- 2 TL Saft einer frisch gepressten Zitrone
- Mark einer Vanilleschote



Backofen auf 180° C vorheizen.
Muffinformen vorbereiten.

Die Bananen zu Mus pürieren.

Hafermilch und die restlichen Zutaten kräftig (nicht zu lange) unterrühren.

Teig in die Muffinformen füllen und ca. 20 Minuten backen.

3. Deftige Variante: Gemüse-Muffins

Zutaten für den Teig:

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 3 Frühlingszwiebeln
- 20 g getrocknete Tomaten
- 70 g Mascarpone
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 125 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- Pfeffer und Chili
- Evtl. etwas Hafermilch



Backofen auf 180° C vorheizen.
Muffinformen vorbereiten.

Die Zucchini und die Karotte mit einer Reibe zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden, die getrockneten Tomaten fein hacken und beides ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Butter in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle schmelzen. Mascarpone dazugeben und solange verrühren, bis es eine homogene Masse ist. Das Ei und den Essig dazugeben, gut verrühren und über das Gemüse geben. Alles zusammen leicht verrühren.

Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und den Gewürzen mischen und unter das Gemüse heben. (Scheint die Masse zu trocken, bei Bedarf einen Schuss Hafermilch dazugeben). Gut verrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Teig in die Muffinformen füllen und ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und aus der Form stürzen.