

Haselnussmuffins mit Erdbeertopping

Lockere Haselnussmuffins mit Apfelbirnenmus, getoppt mit veganer Frischkäsecreme und Erdbeeren.

12 Stück · 25 min + 25 min

Zutaten

- 250g Mehl
- 120g Zucker
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- eine Prise Salz
- 200g Apfelbirnenmus
- 180ml Pflanzenmilch
- 50ml neutrales Öl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200g veganer Frischkäse
- 60g Puderzucker
- 200g Erdbeeren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
3. Apfelbirnenmus, Pflanzenmilch, Öl und Vanilleextrakt verrühren, dann zu den trockenen Zutaten geben und nur kurz zu einem glatten Teig rühren.
4. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 22 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind und ein Stäbchen sauber herauskommt. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
5. Für das Topping den kalten Frischkäse mit dem gesiebten Puderzucker glatt rühren und bis zum Auftragen kalt stellen.
6. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die vollständig ausgekühlten Muffins mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Erst kurz vor dem Servieren belegen, damit die Muffins nicht durchweichen.

Tipp

Veganer Frischkäse wird mit Puderzucker manchmal weicher, daher kalt verarbeiten und die fertigen Muffins im Kühlschrank lagern; dort halten sie zwei bis drei Tage. Wird die Creme dennoch zu weich, lässt sie sich mit etwas Johannisbrotkernmehl verdicken. Gefrorene Erdbeeren vorher auftauen und gut abtropfen lassen oder als kurzes Kompott einkochen und abgekühlt darüber geben.

Hazelnut Muffins with Strawberry Topping

Light hazelnut muffins with apple and pear puree, topped with vegan cream cheese and strawberries.

makes 12 · 25 min + 25 min

Ingredients

- 250g flour
- 120g sugar
- 60g ground hazelnuts
- 2 tsp baking powder
- ½ tsp baking soda
- a pinch of salt
- 200g apple and pear puree
- 180ml plant milk
- 50ml neutral oil
- 1 tsp vanilla extract
- 200g vegan cream cheese
- 60g icing sugar
- 200g strawberries

Preparation

1. Preheat the oven to 180°C (conventional) and line a 12-hole muffin tin with paper cases.
2. Combine flour, sugar, ground hazelnuts, baking powder, baking soda and salt in a large bowl.
3. Whisk together the apple and pear puree, plant milk, oil and vanilla extract, then add to the dry ingredients and stir briefly into a smooth batter.
4. Divide the batter between the 12 cases and bake for 22 to 25 minutes, until the muffins are golden and a skewer comes out clean. Then let them cool completely.
5. For the topping, stir the cold cream cheese with the sifted icing sugar until smooth and chill until needed.
6. Slice the strawberries. Spread the cream cheese over the fully cooled muffins and top with the strawberries. Add the topping just before serving so the muffins do not turn soggy.

Tip

Vegan cream cheese can soften once icing sugar is added, so work with it cold and keep the finished muffins in the fridge, where they last two to three days. If the topping still turns too soft, thicken it with a little locust bean gum. Thaw frozen strawberries and drain them well, or simmer them into a quick compote and spoon it over once cooled.