



Fruchtige Heidelbeer-Nektarinen Muffins

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 35 minutes
Total time: 55 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten für 12 große Muffins

- 200 g Weizenmehl | zum Beispiel Typ 550
- 100 g Rohrzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 70 g Margarine | zum Beispiel Bio-Aslan
- 150 ml Pflanzendrink
- Saft von 1 Zitrone
- Zesten/Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 EL Seidentofu | das ist in diesem Rezept der Ei-Ersatz
- Eine Prise Salz
- 120-150 g Heidelbeeren
- 2 Nektarinen

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 35 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwölf Muffinmulden mit den entsprechenden Papiertütchen ausstatten.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, vegane Butter, die Zitronenzesten sowie Backpulver und Natron in eine große Rührschüssel geben. Den Zitronensaft darüber gießen. Sofort wird das Natron anfangen zu "Blubbern". Gut so. Mit den Teighaken des Rührgeräts kräftig rühren und dabei peu à peu die Pflanzenmilch zugeben. Seitentofu, Prise Salz und die gemahlene Vanille ebenfalls in den Teig geben und so lange auf hoher Stufe rühren, bis keine Klümpchen mehr im Teig sind.
3. Dann mit einem großen Löffel die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Tipp: 12-20 Heidelbeeren vorerst zur Seite stellen und diese Beeren erst ganz zum Schluss auf den Muffinteig in der Form geben, damit die schönen Heidelbeeren gleich von außen zu sehen sind. Im Ofen platzen die Heidelbeeren meist leicht auf und der blaue Saft rinnt dann extrem lecker-aussehend über die Muffin-Oberfläche.
4. Mit zwei Löffeln den gesamten Teig auf 12 Muffinmulden gleichmäßig verteilen. Die Nektarinen waschen und in kleine Stücke schneiden. Jede Muffinmulde mit Nektarinenstückchen und Heidelbeeren belegen. Nektarinenstücke und Heidelbeeren dabei etwas in den Teig drücken.
5. Das Muffinblech in den Ofen und bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen gegen Ende der Backzeit testen, ob die Muffins fertig sind. Der Teig sollte dann nicht mehr am Holzstäbchen hängen bleiben.
6. Vorsicht beim Servieren - durch die Blaubeeren können die Muffins am Boden etwas abfärben. Daher die Muffins immer auf einem Teller mit einer kleinen Gabel servieren.