Schokoladenmuffins (vegan)

Zutaten für ein 12er Muffinblech oder 8 bis 10 Tulip Muffin Cups:

50 g dunkle Kuvertüre (etwa 60 % Kakaoanteil)
160 g Mandeldrink
40 g Kakaopulver
20 g Vanillezucker
150 g Zucker
Prise Salz
100 g Apfelmus
100 g neutrales Öl
1 Tl „Säure" z.B. Apfelessig oder Zitronensaft
140 g Weizenmehl Type 405
60 g Speisestärke
je 1 Tl Backpulver und Natron

Ganache mit Fruchtmark
(Himbeere, Cassis, Mango ...)
60 g Fruchtmark
120 g dunkle Kuvertüre
(etwa 60 % Kakaoanteil)
20 g Wasser
40 g Zucker

Zubereitung:

1. Kuvertüre fein zerkleinern.
   Mandeldrink erhitzen und beiseite stellen.
   Kuvertüre zugeben, im heißen Mandeldrink schmelzen lassen, verrühren – abkühlen.
2. Backofen auf 160 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
   Passende Muffin Cups (Gebäckkapseln) in das Muffinblech setzen.
3. Abgekühlten Schokoladen-Mandeldrink mit dem gesiebten Kakaopulver verrühren.
4. Vanillezucker, Zucker und Salz unterrühren.
5. Apfelmus, Öl und "Säure" unterrühren.
6. Mehl, Backpulver, Natron vermischen und sieben.
   Flott unter die Schokoladenmischung rühren.
7. Schokoladenmasse (je etwa 2 El) in die entsprechend vorbereitete Muffinförmchen füllen.
8. Im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten backen.
9. Im Muffinblech etwas abkühlen lassen.
   Aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
   Später mit der Ganache glasieren.

Ganache herstellen

1. Fruchtmark aufkochen – zerkleinerte Kuvertüre zugeben – im heißen Fruchtmark schmelzen lassen - verrühren.
2. Wasser und 50 g Zucker aufkochen – vom Herd nehmen – Schokoladen-Mischung unterrühren und bis zur passenden Konsistenz abkühlen lassen.