

A close-up photograph of several Physalis muffins. Each muffin is a light, golden-brown color and is studded with bright orange, round physalis fruits. The muffins are presented in individual paper liners that feature a green and black wavy pattern. The entire scene is set against a background of a green bamboo mat. In the upper right corner, there is a black banner with white text.

Physalis
Muffins

Vegan

Physalis Muffins

Ergibt ca. 10 Stück

Rezept: M. Beeler, Gelfingen

60 g	Vegalife Kokos Öl	in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren
120 g	Vegalife Kokosblüten Zucker	
2 EL	Mandelmus	
1 1/2 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure	mischen und anschliessend mit der obigen Masse behutsam vermengen
150 g	Ruchmehl	
1 1/2 TL	Backpulver	
50 g	Vegalife Physalis Beeren (zerkleinert)	
1 Pr	Salz	beimischen und den Teig in Muffin-Formen füllen. Backen: ca. 20 min. bei 180° C (Umluft)
1 Pr	gemahlene Vanille	
50 g	gemahlene Nüsse	

Mehr Rezepte und Informationen:
www.bunaroba.ch