**Vegane Blaubeer-Muffins**

Für ca.10–12 Stück

**Zutaten:**

150 g Blaubeeren

½ Bio-Zitrone

1 Apfel

250 g Mehl

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

30 g Speisestärke

125 g Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

100 g gemahlene Mandeln

100 ml neutrales Pflanzenöl

150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

**Zubereitung:**

1. Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen.
2. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Apfel waschen, entkernen, mit Schale pürieren und 75 g Püree abwiegen.
3. Mehl, Backpulver, Stärke, Diamant Feinster Zucker, Salz und Mandeln mischen. Apfelpüree zusammen mit Zitronenschale und -saft unterrühren, dann Öl und Mineralwasser unterrühren. Zuletzt Blaubeeren unterheben.
4. Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen.

**Tipp:**

Statt Weinsteinbackpulver kann man auch normales Backpulver verwenden.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 1166 kJ – Kalorien: 278 kcal – Fett: 14 g – davon gesättigte Fettsäuren: 1,3 g

Kohlenhydrate: 35 g – davon Zucker: 14 g – Eiweiß: 4,6 g – Salz: 0,22 g