

## REZEPT

### Magische Vanille-Buttercreme-Muffins (vegan)

„Magic Buttercream Muffins“



**Bildunterschrift:** Franziska Gräfin Fugger von Babenhausen präsentiert ihre magischen Vanille-Buttercreme-Muffins

**Fotocredit:** MEGGLE GmbH & Co. KG



**Bildunterschrift:** Magische Vanille-Buttercreme-Muffins

**Fotocredit:** MEGGLE GmbH & Co. KG

#### (FÜR ETWA 16 MUFFINS)

##### Für den Teig:

- 200 g Haselnusskerne  
(gemahlen; andere Nüsse für Allergiker)
- 200 g glutenfreies Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Backpulver
- 1 reife Banane
- 300 ml Kokosmilch
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 3 EL Orangensaft
- 2 EL weiche „Die Vegane“ von MEGGLE (plus etwas mehr zum Einfetten)
- 50 g Back-Kakao
- 1 TL Bourbon-Vanille (gemahlen)
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- ¼ TL Muskat (gemahlen)
- 6 EL Kokosblütenzucker

##### Zubereitungszeit:

40 Minuten

##### Backzeit:

30 Minuten

##### Schwierigkeitsgrad:

Einfach

##### Für die magische Buttercreme:

- 200 g „Streichart vegan“ von MEGGLE
- 7 EL Agavendicksaft (oder Puderzucker, gesiebt)
- 1 EL Zitronensaft
- Mark von 1 Vanilleschote

##### Außerdem:

- 2 Muffin-Backbleche à 12 Stück
- ca. 16 Muffin-Papierbackförmchen



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 230 °C) vorheizen. Die Mulden der Muffin-Backbleche etwas einfetten.
2. Nüsse in eine große Schüssel geben. Mehl darüber sieben und mit Salz und Backpulver untermischen.
3. Alle übrigen Teigzutaten am besten mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann zur Mehlmischung geben und unterziehen.
4. Je einen gehäuften Esslöffel Teig in eine Muffin-Mulde geben. Die Masse sollte etwa 16 Stück ergeben. Die Ofentemperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) herunterregeln und die Muffins darin ca. 30 Minuten backen. Die Muffin-Backbleche herausnehmen und zunächst die Muffins einige Minuten im Blech abkühlen lassen. Dann vorsichtig herausheben und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Im Anschluss in Muffin-Papierbackförmchen setzen.
5. Für das Topping MEGGLE „Streichart vegan“ ca. 5 Minuten mit einem Schlagbesen, Stabmixer oder in der Küchenmaschine schaumig weiß schlagen. Dann Vanille, Zitronensaft und Agavendicksaft (alternativ Puderzucker) zugeben und weitere 2 Minuten schlagen.
6. Spritzbeutel mit Lieblingsspitze vorbereiten, die Creme hineingeben und großzügige Hauben auf die erkalteten Muffins spritzen.

**TIPP von der Gräfin:** Man kann die Buttercreme natürlich auch mit „Die Vegane“ von MEGGLE zubereiten. Ich habe beides probiert und es funktioniert ganz wunderbar. Aber mein Mann Mauro Bergonzoli meinte, dass die Creme, die mit „Streichart vegan“ zubereitet worden ist, eine viel angenehmere Konsistenz hat, vor allem auch frisch aus dem Kühlschrank ideal zum Reinbeißen ist und nicht Gefahr läuft, vom Muffin zu rutschen. Ein Volltreffer, wenn Kinder mitessen: Die Buttercreme mit ein paar Tropfen blauer Lebensmittelfarbe zubereiten oder mit Blue Spirulina, Früchten, Zuckerstreuseln oder Schokoraspeln toppen.

## **Über MEGGLE**

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und



Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2020 einen Umsatz von über 950 Millionen Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Christina Markmann, Telefon: +49 8071 73 - 702, E-Mail: [christina.markmann@meggle.com](mailto:christina.markmann@meggle.com)