**Vegane Blaubeer-Kokos-Schoko-Muffins**

In einen guten Kuchenteig gehören Eier und Milch? Von wegen! Auch beim Backen gibt es mehr „Spielraum“ als man denken mag. Warum also nicht einmal auf tierische Produkte verzichten und trotzdem leckere, saftige Köstlichkeiten zaubern? Wir zeigen, wie es geht!



**Zutaten**

200 g Mehl

35 g Backkakao

180 g Zucker

1 TL Vanille

½ Pck. Backpulver

240 ml Wasser

100 ml Sonnenblumenöl

125g Blaubeeren (oder Himbeeren, Johannisbeeren etc.)

50g Kokosraspel (oder gehackte Nüsse und Co.)

Vegane Schokolade für die Glasur

**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Kakao, Zucker, Vanille und Backpulver in einer Schüssel kurz vermengen.

Anschließend Wasser und Öl dazugeben und gut unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Blaubeeren und Kokosraspel (ein paar zur Deko übrig behalten) oder andere Zutaten unterheben.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen und ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit flüssiger Schokolade und den übrigen Kokosraspeln dekorieren.