

Vegane Frühstück Scones



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Fetten Sie eine Muffinform mit Kokosöl ein.

Vermengen Sie Reismehl, Kokosblütenzucker, Pfeilwurzelmehl, Vanille, Backpulver und Salz in einer Schüssel.

Geben Sie 3 EL Kokosöl (fest) hinzu und arbeiten Sie das Öl in die festen Zutaten ein, so dass Sie eine streuselige Sconesmasse erhalten.

Fügen Sie nun die Mandelmilch, Zitronenschale, Zitronensaft und den Ahornsirup hinzu und heben Sie die Gojibeeren unter.

Mit Hilfe eines Löffels stechen Sie eine gute Portion Teig ab und geben diese in die Muffinform. Drücken Sie mit dem Löffelrücken den Teig leicht fest.

Geben Sie das Muffinblech für 20-25 min in den Ofen.

Nehmen Sie das Blech heraus und lassen Sie die Muffins abkühlen.

ZUTATEN

für 6-8 Stück

3 EL	Kokosöl
300 g	Reismehl
5 EL	Kokosblütenzucker
2 TL	Pfeilwurzelmehl
1 RL	Vanille
1 TL	Backpulver
	Salz
140 ml	Mandelmilch
Schale von 1	Zitrone, gerieben
Saft von ½	Zitrone
2 TL	Ahornsirup
80 g	Gojibeeren

Dauer:

Ca. 50 min

Rezept von:

Doctor's Kitchen Talk