



# Deftige Muffins mit veganem Hack

## *Zubereitung*

1. Zunächst werden die Muffinförmchen auf einem Muffinblech verteilt.
2. In einer Schüssel werden Mehl, Backpulver und Salz verrührt. In einer zweiten Schüssel werden Eier, Öl und Salz verrührt.
3. Unter Rühren wird nun die Mehlmischung langsam dazugegeben. Der Teig kann anschließend in die Förmchen zu etwas mehr als die Hälfte gefüllt werden.
4. Für die Füllung wird das vegane Hack in einer Pfanne kross gebraten. Die Tomaten werden in grobe Stücke geschnitten und mit dem Paprikapulver unter das Hack gemengt.
5. Die Füllung wird nun mit Hilfe eines Löffels auf die Muffins verteilt.
6. Zum Schluss wird Cheddar über die Muffins gestreut.
7. Die Muffins für 15-20 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze backen.

## *Zubereitungszeit*

ca. 40 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 3 Personen*

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 200 ml Öl
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Paprika Edelsüß
- 1 Packung Veganes Mühlen Hack
- 10 Cherry-Tomaten
- 80 g Cheddar

## *Nährwerte pro Portion*

Brennwert: 1.041 kJ | 249 kcal

Eiweiß: 7,7 g

Fett: 17,4 g

Kohlenhydrate: 13,2 g