



# VEGAN ZOMER BANANEN MUFFINS

## INGREDIËNTEN

1 grote rijpe banaan

1 stengel (ca. 150 gr) rabarber

of 150 gr aardbeien (Een combi van beide is ook lekker!)

50 gr havermeel

50 gr (glutenvrije) havermout

100 ml amandelmelk

1 tl bakpoeder

35 gr greensweet brown

50 gr walnoten/choco chips

1 tl koek en speculaas kruiden

Optioneel: 1 el kwark

Toppings:

Glazuur gemaakt van greensweet icing en water

Vers fruit

Nootjes

Chocolade

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet 6 muffins vormpjes klaar of vet een muffin bakblik heel goed in.

Snijd de rabarber en/of aardbeien in stukjes. Prak de banaan fijn en roer door de amandelmelk.

Meng met het havermeel, havermout, bakpoeder, kruiden en brown tot een mooi beslag. Proef of je jouw beslag zoet genoeg vind. Is het beslag niet smeugig genoeg voeg dan de kwark toe.

Schep de rabarber en/of aardbeien door het beslag en verdeel over de zes vormpjes.

Bak de muffins voor 30 minuten in de oven gaar. Laat de muffins even afkoelen voordat je ze uit de vormpjes haalt zodat ze iets kunnen "uitharden".

Maak je glazuur en versier met jouw favoriete toppings! Geniet ervan ;)

Genieten!

Bron/foto: Lislovescooking via instagram