

**VEGANE MADELEINS** 12 Portionen**ZUTATEN**

- 280 Gramm weizen Mehl Type 405
- 1 Portion mais Mehl (20 g)
- 150 Gramm zucker
- 16 Gramm vanillezucker
- 18 Gramm backpulver
- 300 Gramm sojadrink/Sojadrinkprodukte
- 100 Gramm margarine zum Kochen
- 7 Gramm ei Ersatz oder Sojamehl

ZUBEREITUNG

- 1° Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen (auch den Eiersatz oder Sojamehl trocken unter rühren)
- 2° Sojamilch (oder andere pflanzliche Milch) mit der Margarine erwärmen, bis diese sich vollständig auflöst.
- 3° Milch-Margarine Gemisch zügig unter die trockenen Zutaten rühren, bis es einen glatten, relativ flüssigen Teig gibt. 1 1/2 EL in die Ausbuchtungen der Madeleines Form füllen und bei 190°C Ober/Unterhitze 20 min ausbacken. Abkühlen lassen und verzieren.

NÄHRWERTINFORMATION

	PER 100 g	PER PORTION (74 g)	% DRI
ENERGIE	285 kcal	212 kcal	11 %
EIWEISS	5 g	3 g	7 %
KOHLLENHYDRATE	45 g	33 g	13 %
ZUCKER	19 g	14 g	16 %
FETT	10 g	7 g	10 %
FETTSÄUREN, GESÄTTIGT, INSGESAMT	4 g	3 g	14 %
BALLASTSTOFFE	1 g	1 g	4 %
NATRIUM	256 mg	190 mg	8 %