

Vegan Creation

Pflanzliche Köstlichkeiten

WINTERKÜCHE

BONUS
REZEPTE

Getränke
Suppen
Snacks
Herzhaftes
Süßes

Glühwein Muffins

Sandra Formberg



GLÜHWEIN CHEESECAKE MUFFINS

Wie lecker können Muffins sein? Weihnachtliche Spekulatius treffen auf pflanzlichen Vanille Skyr, getoppt mit einer Glühwein Glasur.



ergeben 12 Muffins

Zutaten

- 150 g Spekulatius
- 90 g + 100 g Margarine
- 600 g Alpro Skyr Vanille
- 1,5 P. Vanillepuddingpulver
- 90 g Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 200 ml Glühwein (alternativ: Traubensaft)
- 5 g Agar Agar
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Eine Muffin Form mit Papierförmchen auslegen. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Den Spekulatius sehr klein bröseln. 90 g Margarine schmelzen und mit den Spekulatius vermischen. In die Förmchen geben und leicht andrücken.

Für die Cheesecake Masse alle Zutaten (600 g Skyr, 1,5 P. Vanillepuddingpulver, 90 g Zucker, 1/2 TL Vanillepaste, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronensaft und 100 g flüssige Margarine mit dem Schneebeesen gut verrühren.

In die Muffin Förmchen auf dem Spekulatius Boden verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Muffins bei leicht geöffneter Tür noch 10-15 min. auskühlen lassen.

Für die Glasur, den Glühwein mit dem Zucker und Agar Agar vermischen, 2 min. aufkochen lassen und auf den ausgekühlten Muffins verteilen. Mit gezuckerten, roten Früchten dekorieren.

Tipp: Sollte noch etwas Cheesecake Masse übrig sein, dann darf sie gerne vernascht werden. Sind ja keine rohen Eier drin :)

Dieses Rezept hat dir gefallen?

Im Buch Vegan Creation Winterküche findest du viele weitere
saisonale Lieblingsrezepte!

Besuche mich gerne im Internet:

www.vegancreation.de



© 2025 Vegan Creation / Sandra Formberg.

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch „Vegan Creation Winterküche“ und wurde im Rahmen einer Winteraktion kostenlos zur Verfügung gestellt.

Nur für den persönlichen Gebrauch. Eine kommerzielle Nutzung, Vervielfältigung oder Weitergabe ist ohne schriftliche Zustimmung nicht gestattet.