Vegan muffins espresso crème

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Vegan Muffins
80 ml Zonnebloemolie of olijfolie
175 ml Water
150 g (gram) Vegan boter
150 g (gram) Poedersuiker
1 tl (theelepels) Vanille extract
3 el (eetlepels) Kokosmelk (blik of pakje)
3 Zakje(s) Espressopoeder
4 el (eetlepels) Chocolate chips of chunks

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
IJsbolletjestang of juslepel
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Vegan muffins bakken

Plaats de muffinvormpjes op de bakplaat. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Doe de **muffinmix (1 pak)**, het **water (175 ml)** en de **olie (80 ml)** in een mengkom en mix het geheel daarna 1 minuut op de laagste stand tot een glad beslag (let op, niet luchtig kloppen).

Verdeel het beslag met een ijsbolletjestang of een juslepel over de muffinvormpjes.

Plaats de bakplaat iets boven het midden van de oven en bak de muffins in 20-25 minuten gaar en goudbruin. De muffins zijn gaar als je met je vinger licht op de muffin drukt en deze terugveert.

2. Vegan botercrème bereiden

Klop de **boter (150 g)** luchtig en voeg de **poedersuiker (150 g)** en het **vanille extract (1 tl)** toe. Klop de botercrème tot een mooie luchtige massa.

Voeg de **espressopoeder (2 of 3 zakjes)** toe, proef tussendoor of het voldoende sterk qua smaak is. Voeg als laatste eetlepel voor eetlepel kokosmelk toe zodat de botercrème niet te stijf is om op te spuiten.

Doe de botercrème in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

3. Muffins decoreren

Spuit op iedere muffin een toef botercrème en bestrooi de cupcakes met de **chunks**.