Vegan paasmuffins

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Vegan Muffins
80 ml Zonnebloemolie of olijfolie
175 ml Water
200 g (gram) Vegan boter
200 g (gram) Poedersuiker
1 tl (theelepels) Vanille extract
3 el (eetlepels) Kokosmelk (blik of pakje)
8 Stuk(s) Droste chocolade pastilles
2 el (eetlepels) Chocoladepasta
4 el (eetlepels) Hagelslag
25 Stuk(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

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 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 (200 g)** luchtig en voeg de **poedersuiker (200 g)** en het **vanille extract (1 tl)** toe. Klop de botercrème tot een mooie luchtige massa.

Voeg als laatste eetlepel voor eetlepel de **kokosmelk (2-3 el)** toe totdat de botercrème de juiste dikte heeft bereikt en je deze kunt opspuiten.

Doe de botercrème in een spuitzak.

3. Vegan paasmuffins decoreren

*Bestrijk de **chocolade pastilles (8 stuks)** met **chocoladepasta** en doop deze in de **hagelslag**. Druk als laatste **drie paaseitjes** in de hagelslag.*

Spuit op iedere muffin een toef botercrème, druk de nestjes in de botercrème en serveer de muffins.