

Cupcakes vegan

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g Rohrzucker
3 EL gesiebter Backkakao
1/8 l Speiseöl
1/4 l Sojadrink ungesüßt

Schoko-Tofu-Topping:

100 g flüssige vegane
Zartbitterkuvertüre
300 g Seidentofu
2 EL gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Dekorieren:

Himbeeren

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Schoko-Tofu-Topping:

Kuvertüre mit Tofu und Staubzucker glatt rühren und Sahnesteif unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die erkalteten Muffins spritzen.

4 Die Cupcakes mit Himbeeren dekorieren.