

Vegane Kaffee-Schoko-Cupcakes

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g Rohrzucker
2 EL Backkakao
⅓ l Speiseöl
¼ l Sojadrink ungesüßt
2 Pck. Instant-Espressopulver, ungesüßt

Topping:

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

Zum Dekorieren:

Beeren nach Wahl

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. 30 Minuten

3 Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Topping:

Seidentofu mit Staubzucker und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Kuvertüre dazugeben und einrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen.

5 Die Cupcakes kalt stellen und vor dem Servieren mit Beeren dekorieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins eignen sich gut zum Vorbereiten und zum Tiefkühlen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33