





Vegane Himbeer-Kokos-Cupcakes

Schokoladige Cupcakes mit Himbeeren und einem cremigen Topping.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

etwa 12 Papierbackförmchen
(liegen der Backm. bei)

Topping:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
3 EL Zucker (50 g)
400 ml Kokosnussdrink
100 g vegane Margarine
Zimmertemperatur

Teig:

125 g Himbeeren
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-
Muffins
125 ml Kokosnussdrink
125 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
3 EL Kokosraspel

Zum Verzieren:

125 g Himbeeren
Kokosraspel

Wie backe ich vegane Himbeer-Kokos-Cupcakes?:

1 Topping zubereiten:

Aus Puddingpulver, Zucker und Kokosnussdrink nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings Frischhaltefolie legen, so bildet sich keine Haut. Pudding erkalten lassen.

2 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen. Für den Teig Himbeeren verlesen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C



3 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Kokosnussdrink, Speiseöl und Kokosraspel hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Alle Schokoladentropfen (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Himbeeren in den Teig drücken. Das Blech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4** Weiche Margarine mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Margarine und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 13 mm) geben. Die Creme von außen nach innen auf die Muffins spritzen.

5 Verzieren:

Mit verlesenen Himbeeren und Kokosraspeln garnieren. Die Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich gut vorbereiten und einfrieren.

