

Vegane Kaffee-Schoko-Cupcakes

Espresso-Schoko-Muffins mit Seidentofu-Topping

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 g Rohrzucker
2 EL Dr. Oetker Kakao
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Sojadrink ungesüßt
2 Btl. Instant-Espressopulver, ungesüßt (4 TL)

Topping:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
300 g Seidentofu
2 EL Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Seidentofu, Puderzucker und Sahnesteif in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse verrühren. Kuvertüre hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit frischem Obst anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins kann man gut vorbereiten und auch einfrieren.

