

# Veganes Frosting

Mit dieser luftigen veganen Frischkäse-Creme lassen sich vegane Muffins ganz einfach perfekt verzieren.

etwa 12 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Frischkäse-Frosting:

230 g vegane Margarine (weich)

150 g Puderzucker

300 g veganer Frischkäse

## Wie mache ich ein veganes Frosting?:

### 1 Veganes Frosting zubereiten:

Weiche Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. schaumig aufschlagen.

Wenn die Margarine durch das Aufschlagen heller geworden ist, den Puderzucker nach und nach zugeben und noch 2-3 Min. weiter schlagen.

Frischkäse mit dem Teigschaber nur **kurz** unterrühren.

### 2 Wenn die Margarine sehr weich ist, lässt sich das vegane Frosting besser spritzen, wenn es etwa 30 Min. in den Kühlschrank gestellt wird.

### 3 Das vegane Frosting in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und große Tuffs auf Muffins spritzen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein Schoko-Frosting 2-3 TL Dr. Oetker Kakao unterrühren.
- Für ein Frosting mit Vanillegeschmack 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker zusammen mit dem Puderzucker unterrühren.
- Für ein Frosting mit Zitronengeschmack 1 TL Dr. Oetker Natürlich Zitronenextrakt oder einige Tropfen Zitronen-Aroma dazugeben.
- Als Topping für einen Kuchen in der Spring- oder Kastenform reicht die Hälfte des veganen Frostings aus.

