Rezept

Vegane Cupcakes Grundrezept

Ein Rezept von Vegane Cupcakes Grundrezept, am 27.04.2024

Zutaten

- **50 g** vegane Margarine
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **2 TL** Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl oder 80 g Apfelmus)
- **200 g** Mehl (Type 405)
- **12** Papier- oder Silikonförmchen
- **125 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **120 ml** Sojamilch
- **1 TL** Apfelessig
- **1 Pck.** Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Bei Verwendung von Papierförmchen diese in die Mulden des Muffinblechs setzen.

2. Für den Cupcakes-Grundteig die Margarine, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach Ei-Ersatzpulver, Sojamilch und Essig unter Rühren dazugeben. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und unter die Zuckermasse heben, bis ein zäher Teig entsteht.

3. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs oder in die Silikonförmchen füllen. Die Cupcakes im Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Dann die Stäbchenprobe machen! Dafür ein Holzstäbchen in die Mitte der Cupcakes stecken. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, sind die Törtchen fertig. Sonst noch einige Minuten weiterbacken. Eventuell die Oberfläche der Cupcakes mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit sie nicht zu braun werden.

4. Die Cupcakes aus dem Backofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Die abgekühlten Cupcakes mit einer Creme (siehe Rezept-Tipp) verzieren.