

Rezept

Vegane Donauwellen-Cupcakes mit Himbeeren

Ein Rezept von Vegane Donauwellen-Cupcakes mit Himbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

150 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut)	300 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
100 g Zucker	2 TL Natron
1/2 TL Bourbonvanillepulver	1 Prise Salz
2 TL Apfel- oder Weißweinessig	80 ml neutrales Pflanzenöl
300 ml Sprudelwasser	20 g Kakaopulver

FÜR DAS FROSTING:

180 g weiche Margarine	210 g Puderzucker
1 TL Bourbonvanillepulver	60 g Speisestärke
1 1/2-2 TL Pflanzenmilch	1 gehäufter EL Kakaopulver

AUßERDEM:

vegane Margarine für das Muffinblech oder 12 Papiermuffinförmchen	1 Spritzbeutel mit großer Sterntülle
---	---

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes (1 Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten oder die Papierförmchen hineinsetzen.
2. Für den Teig frische Himbeeren verlesen, falls nötig vorsichtig in stehendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. TK-Himbeeren abtropfen lassen.
3. Die trockenen Teigzutaten vermischen und die feuchten (bis auf die Himbeeren) zugeben. Alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem Teig verrühren. Die Hälfte auf die Mulden des Muffinblechs verteilen. Den übrigen Teig mit dem Kakaopulver verrühren und auf dem hellen Teig verteilen.
4. Je 3-4 Himbeeren auf jede Teigportion setzen und leicht hineindrücken. Die Cupcakes im Backofen (unten) 26-28 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. Die fertigen Cupcakes aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Für das Topping die Margarine mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe glatt rühren. Puderzucker, Vanille und Stärke zur Margarine geben und alles kurz untermischen. 1/2 TL Pflanzenmilch einrühren. Ist die Masse noch krümelig, noch 1/2 TL untermischen. Die Mischung ca. 30 Sek. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Hälfte der Creme abnehmen und mit dem Kakaopulver und 1 weiteren TL Pflanzenmilch glatt rühren.

6. Die dunkle und helle Creme nebeneinander in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den Spritzbeutel in ein Glas stellen und 1 Std. kühlen.

7. Kurz vor dem Servieren auf jeden Cupcake einen Tuff von der zweifarbigen Creme spritzen.