Rezept

Vegane Vanille-Buttercreme-Cups

Ein Rezept von Vegane Vanille-Buttercreme-Cups, am 28.04.2024

Zutaten

1	Cupcake-Grundteig (siehe Rezept-Tipp)
½ Pck.	Vanillepuddingpulver
½ TL	Bourbon-Vanillepulver
200 ml	Pflanzenmilch (z.B. Hafer- oder Sojamilch)
2 EL	Zucker
100 g	weiche vegane Margarine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Cupcakes wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben backen. Pflanzenmilch, Zucker und Puddingpulver glatt verrühren und nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie direkt abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Vanillepulver unterrühren. Die weiche Margarine mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedriger Stufe schaumig schlagen. Den kalten Pudding esslöffelweise unterrühren. Den nächsten Esslöffel erst dazugeben, wenn der vorherige vollständig untergerührt ist. Die Creme 2-3 Std. kalt stellen. Die Cupcakes üppig damit verzieren.