

Rezept

Black Cupcakes

Ein Rezept von Black Cupcakes, am 30.09.2023

Zutaten

Für die Muffins

200 g Mehl	100 g Rohrzucker
40 g Schwarzer Kakao	200 ml Pflanzendrink
80 ml Pflanzenöl	12 Karamell Bonbons
1 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz	

Frosting

350 ml Pflanzendrink	150 g Vegane Butter bzw. Margarine
100 g Schwarzer Kakao	50 g Rohrzucker
20 g Speisestärke	1 Prise Salz

Zum Verzieren

Eine Handvoll Karamell Bonbons

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 336 kcal, 18 g F, 4 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten bis auf die Karamell Bonbons in eine Rührschüssel geben. Alles gut vermischen.
2. Die Milch und das Öl zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den fertigen Teig in ein mit Papier- oder Silikonförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen. Dabei zunächst nur den Boden des Förmchens mit Teig füllen, dann einen Karamell Bonbon hinzugeben und mit mehr Teig auffüllen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Umluft) für ca. 20 Minuten backen.
4. Für das Frosting die Hälfte des Kakaos mit Speisestärke, Zucker, Salz und 1/4 der Milch glatt rühren.

5. Die restliche Milch zum Kochen bringen, dann die Kakaomischung einrühren und alles weiterkochen, bis die Masse eindickt und dicke Blasen wirft. Sofort danach mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Anschließend abkühlen lassen.

6. Die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen und dann den restlichen Kakao einriesen lassen. Anschließend löffelweise den Pudding unterrühren.

7. Nun das fertige Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. (Sollte es zu weich sein, für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen!)

8. Zum Schluss die Cupcakes mit kleinen Stückchen der Karamell Bonbons verzieren.