

Rezept

Schoko-Erdnuss-Cupcakes

Ein Rezept von Schoko-Erdnuss-Cupcakes, am 18.12.2025

Zutaten

750 ml Sojadrink Natur	1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
4 EL + 100 g Zucker	200 g cremige ungesüßte Erdnusscreme
2 TL Apfelessig	180 g Mehl
60 g Kakaopulver	½ Pck. Backpulver (8 g)
75 g brauner Zucker	Salz
80 ml Sonnenblumenöl	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)
2 TL Erdnusskerne	ca. 10 g vegane Zartbitterschokolade zum Verziern
12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Aus 500 ml Sojadrink, Puddingpulver, 4 EL Zucker und Erdnusscreme wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) beschrieben eine Erdnussbuttercreme herstellen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) füllen, ca. 2 Std. kühlen. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.
2. Übrigen Sojadrink mit Essig verrühren, kurz ruhen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver, 100 g Zucker, braunen Zucker und 1 Prise Salz mischen. Sojadrink, Öl und Vanille mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz unterrühren, alles ca. 10 Sek. auf höchster Stufe rühren. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Erdnüsse ohne Fett rösten, grob hacken. Von der Schokolade mit einem Sparschäler »Locken« abziehen. Creme auf die Cupcakes spritzen. Mit Erdnüssen und Schokolocken verzieren.