

Rezept

Schokoladencupcakes mit Erdbeer-Creme-Frosting

Ein Rezept von Schokoladencupcakes mit Erdbeer-Creme-Frosting, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig

200 g Dinkelmehl	1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver	120 g Birkenzucker
70 ml Rapsöl	200 ml Mandeldrink
50 g vegane Schokolade	

Für das Frosting

300 g aufschlagbare Pflanzencreme	60 g vegane weiße Schokolade
2 EL Erdbeermarmelade	

Außerdem

12er-Muffinform	12 Muffin-Papierförmchen
6 Erdbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 15 g F, 3 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Mehl, Kakao, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Öl und Mandeldrink verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem cremigen Teig verrühren. Die Schokolade über dem Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen und unter den Teig rühren.
2. Die Muffinform mit den Papierförmchen auslegen und die Mulden jeweils zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen. Die Muffins im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend die Muffins aus den Mulden der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Die Pflanzencreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen. Die weiße Schokolade über dem Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen. Abkühlen lassen und mit der Erdbeermarmelade in die Creme rühren. Das Frosting ca. 1 Std. kalt stellen, bis es fest ist.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Das Frosting in einen Spritzbeutel geben, auf die Muffins spritzen und mit den Erdbeerhälften dekorieren.