Rezept

Vegane Nougat-Cupcakes mit weichem Kern

Ein Rezept von Vegane Nougat-Cupcakes mit weichem Kern, am 24.05.2025

Zutaten

FÜR DAS TOPPING:

- **400 ml** Sojamilch
- **1 TL** Bourbonvanillepulver
- **100 g** Nougat
- **200 g** weiche Margarine
- **40 g** Speisestärke
- **1/2 TL** Johannisbrotkernmehl
- **1 EL** Kakaopulver
- **100 g** Puderzucker

FÜR DEN TEIG:

- **250 g** Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
- **60 g** Kakaopulver
- **100 ml** neutrales Pflanzenöl
- **150 g** Sojaghurt
- **200 g** Zucker
- **2 gestrichene TL** Natron
- **1 Prise** Salz
- **100 ml** Sojamilch
- **2 TL** Apfel- oder Weißweinessig

AUßERDEM:

- neutrales Pflanzenöl für das Muffinblech oder 12 Papiermuffinförmchen
- **1 EL** Kakaopulver
- **125 g** Nougat für den Kern
- **1** Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Cupcakes (1 Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für das Topping einen Pudding kochen: Dazu ein Drittel der Sojamilch abnehmen und mit Stärke, Vanille und Johannisbrotkernmehl verrühren. Die übrige Sojamilch in einem Topf aufkochen. Die Milch-Stärke-Mischung einrühren und alles erneut unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen. Das Nougat grob würfeln und mit dem Kakaopulver unter den Pudding mischen, bis er geschmolzen ist. Die Creme zugedeckt abkühlen lassen.

2. Die Margarine für das Topping mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe glatt rühren. Nach und nach auf mittlerer Stufe den Puderzucker untermischen. Den zimmerwarmen Nougatpudding esslöffelweise unterarbeiten und die Creme mind. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten oder die Papierförmchen hineinsetzen.

4. Für den Teig die trockenen Zutaten verrühren, die feuchten Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem zähen Teig verrühren. Zwei Drittel des Teigs auf die Mulden des Muffinblechs verteilen. Das Nugat in 12 Stücke schneiden und auf den Teig verteilen, dabei leicht eindrücken, und mit dem übrigen Teig bedecken.

5. Die Cupcakes im Ofen (Mitte) ca. 18 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6. Die Nougatcreme in den Spritzbeutel füllen. Die ausgekühlten Cupcakes mit Cremetuffs garnieren und mit Kakaopulver bestäuben. Die fertigen Cupcakes bis zum Servieren kühl stellen.