

Rezept

Vegane Schoko-Cupcakes

Ein Rezept von Vegane Schoko-Cupcakes, am 18.12.2025

Zutaten

Für die Cupcakes

50 g vegane Zartbitter-Schokolade
1 kleine Banane
80 g Mehl

50 g vegane Margarine
1 EL Mandelmus (ersatzweise anderes Nussmus)
1 TL Backpulver

Für das Topping

50 ml frisch gebrühter Espresso
1 Prise gemahlener Kardamom
1 EL Puderzucker

100 g vegane Zartbitter-Schokolade
150 g Seidentofu

Ausserdem

Muffinform
Spritzbeutel mit glatter Tüllle

Fett für die Veriefungen
4 Zuckerdeko (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 30 g F, 8 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Für die Cupcakes den Backofen auf 180° vorheizen. Bei der Muffinform vier Vertiefungen einfetten. Die Schokolade mit der Margarine in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann in eine Schüssel geben.
2. Die Banane schälen, zerdrücken und dazugeben. Das Mandelmus dazugeben und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. Das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und rasch unterrühren.
3. Den Schokoteig in die vorbereiteten Vertiefungen füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffinform aus dem Ofen nehmen, die Cupcakes abkühlen lassen, dann aus den Formen nehmen.
4. Für das Topping den Espresso in einen Topf geben und erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kardamom dazugeben. Die Schokolade unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen.

5. Den Seidentofu mit dem Pürierstab fein pürieren, den Puderzucker unterrühren. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles glatt rühren.

6. Die Schokocreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und auf die Cupcakes aufspritzen. Oder einfach die Creme draufklecksen. Die Cakes nach Belieben noch mit je 1 Marzipanherzchen garnieren und dann genießen.