



Vanille-Cupcakes mit veganem Frosting

Zutaten für die Cupcakes

250 ml Pflanzendrink

1 Spritzer Apfelessig

230 g Mehl

2 Esslöffel Tapiokastärke

2 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Salz

150 g Dattelsucker

80 ml neutrales Öl

2 Teelöffel Vanilleextrakt

Zutaten für das Frosting

120 g vegane Margarine

80 g vegane Frischkäse-Alternative Natur

250 g Dattelsucker

2 Teelöffel Vanilleextrakt

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 12

Zubereitung Cupcakes

1.

Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und stelle 12 Muffinförmchen bereit.

2.

Mische den Pflanzendrink mit dem Essig und stelle die Mischung beiseite.

3.

Siebe das Mehl, die Tapiokastärke und das Backpulver in eine Schüssel und vermische es mit dem Salz.

4.

Rühre nun zuerst den Dattelsucker, das Öl und die Vanille unter die Pflanzendrink-Essig-Mischung, füge dann die trockenen Zutaten aus der zweiten Schüssel hinzu und rühre alles schnell unter.

5.

Verteile den Teig auf die Muffinförmchen und backe deine Vanille-Cupcakes etwa 20 Minuten auf der mittleren Schiene.

6.

Lasse deine Cupcakes vollständig abkühlen und bereite währenddessen das Frosting zu.

Zubereitung Frosting

1.

Schlage die Margarine cremig auf, füge die Frischkäse-Alternative hinzu und schlage beides zusammen luftig auf.

2.

Rühre den Dattelsucker so lange unter, bis ein festes Frosting entsteht. Füge nun noch den Vanilleextrakt hinzu und rühre ihn unter. Sollte das Frosting zu weich geraten, füge mehr Dattelsucker hinzu.

3.

Verteile dein veganes Vanille-Frosting mit einem Spritzbeutel auf den abgekühlten Cupcakes.