



vegane Nougat-Cupcakes

Zutaten für den Teig

250 g Dinkelmehl

200 g Kokosblütenzucker

2 Teelöffel Natron

60 g Kakaopulver

1 Prise(n) Salz

100 ml Kokosöl, flüssig

100 ml Sojadrink

150 g Sojajoghurt-Alternative

2 Teelöffel Apfelessig

Zutaten für das Frosting

400 ml Sojadrink

40 g Tapiokastärke

1 Teelöffel Vanille, gemahlen

0.5 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 12

100 g veganes Nougat

1 Esslöffel Kakaopulver

200 g weiche Pflanzenmargarine

100 g Puderzucker

weitere Zutaten

125 g veganes Nougat für den Kern

1 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung Frosting

1.

Bereite zuerst das Frosting vor, da es abkühlen muss:

Verrühre 1/3 des Sojadrinks mit Tapiokastärke, Vanille & Johannisbrotkernmehl.

2.

Koche den übrigen Sojadrink in einem Topf auf, rühre die Tapioka-Mischung unter & koche alles unter Rühren erneut auf.

3.

Nimm die Puddingcreme vom Herd, würfle das Nougat grob & rühre es mit dem Kakao unter den Pudding, bis das Nougat geschmolzen ist. Lasse die Creme zugedeckt abkühlen.

4.

Verquirle die Pflanzenmargarine auf niedriger Stufe mit einem Handrührgerät glatt. Mische nach und nach den Puderzucker unter.

5.

Rühre den zimmerwarmen Nougat-Pudding portionsweise unter und lasse die Creme mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden.

Zubereitung Muffins

1.

Heize den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vor und kleide ein Muffinblech mit Förmchen aus.

2.

Verrühre die trockenen Zutaten für den Teig, rühre die feuchten Zutaten unter und vermenge alles rasch zu einem leicht zähen Teig.

3.

Verteile 2/3 des Teigs auf die Förmchen, gib ein Stück Nougat in die Mitte & bedecke das Nougat nochmals mit Teig.

4.

Backe die Cupcakes auf mittlerer Schiene für 18 Minuten & lasse sie danach vollständig abkühlen.

5.

Fülle das Nougat-Frosting in einen Spritzbeutel, setze ein Häubchen auf die Muffins und bestäube sie mit Kakaopulver.

Govinda Geheimtipp: Damit das Nougat-Frosting nicht schmilzt, stelle die Cupcakes bis zum Servieren kühl