



Schoko-Cupcakes

Zutaten für die Muffins

180 g Weizenmehl

50 g Kakaopulver

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Natron

1 Prise(n) Salz

100 g Apfelmus

120 ml Pflanzendrink

80 ml Espresso

1 Esslöffel Apfelessig

120 g Kokosblütenzucker

Zutaten für das Frosting

120 g vegane Butteralternative

80 g veganer Frischkäse, Natur

250 g Dattelszucker

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 12

2 Esslöffel Kakaopulver

Zutaten für die Dekoration

6 Stück(e) vegane Marshmallows

1 Pack Snack Balls Mandel

Zubereitung

1.

Heize den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor und fette ein Muffinblech ein.

2.

Siebe Mehl, Kakao und Backpulver in eine große Schüssel und vermische es mit dem Salz und dem Natron.

3.

Mische in einer zweiten Schüssel Apfelmus, Pflanzendrink, Café, Essig und Kokosblütenzucker.

4.

Gib die flüssigen Zutaten zu den trockenen und vermische alles nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

5.

Verteile den Teig auf die Formen und backe deine Schoko-Muffins für ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene, bis ein Zahnstocher wieder sauber herauskommt.

6.

Schlage, während die Muffins abkühlen, die pflanzliche Butteralternative cremig auf. Füge die Frischkäsealternative hinzu und rühre beides zusammen luftig auf.

7.

Rühre den Dattelsucker und das Kakaopulver so lange unter, bis ein festes Frosting entsteht. Sollte das Frosting zu weich geraten, füge mehr Dattelsucker hinzu.

8.

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

9.

Schneide ein Marshmallow in der Hälfte durch und gib eine Hälfte für 5 Sekunden in die Mikrowelle. Wenn du das Marshmallow nun auseinanderziehst sollten Spinnennetzartige Fäden entstehen, die du über das Frosting der Cupcakes ziehen kannst.

10.

Verziere deine Cupcakes mit selbstgebastelten Spinnen aus unseren Snack Balls und Zahnstochern die du halbiert und

anschließend knickst und zu Beinchen formst!