



Vegane Cupcakes mit Kokoscreme

Zutaten für 12 Cupcakes (Boden):

240 ml Dinkelmilch Natur

1 TL Apfelessig

150 g Tafelsüße

80 ml Rapsöl

1 Packung Vanillezucker

220 g Dinkel-Weizenmehl

2 EL Maizena

1 TL Backpulver

½ Teelöffel Natron

1 Prise Salz

Zutaten für die Kokoscreme:

150 g Cashews (über Nacht in Wasser einweichen)

40 g Agavendicksaft

60 ml Kokoswasser

60 g Kokosöl (flüssig)

½ TL Guarkernmehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit veganer Butter einfetten & anschließend mit Mehl stäuben. Eine Schüssel zur Hand nehmen und alle trockenen Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Mehl, Maizena, Backpulver, Natron und Salz) hineingeben. Anschließend alles gut durchrühren. Nun kannst du die flüssigen Zutaten (Milch, Essig und Öl) beimengen, alles noch einmal gut umrühren, den Teig in die Förmchen füllen und die Backform in den Backofen geben. Nach 20 - 25 Minuten sollten die Muffins schön golden sein und können aus dem Backofen geholt werden. Die Muffins unbedingt gut abkühlen lassen bevor du sie aus der Form löst.

Für die Creme gießt du zuerst das Wasser in dem die Cashews schwimmen ab und gibst sie zusammen mit den ganzen anderen Zutaten in ein Gefäß, wo du anschließend alles gut pürierst. Die Creme rastet nun so lange im Kühlschrank bis sie wieder relativ hart geworden ist. In diesem Zustand kannst du die Creme in einen Spritzbeutel füllen und sie auf die Muffins aufspritzen oder aufstreichen.