



Rosa Cupcakes mit veganem Frosting

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	100 g
Margarine, vegan	270 g
Zucker	150 g
Zimt	
Salz	
Vanille Zucker	1 Päckchen
Vemondo veganes Ei-Ersatz	2 EL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 Päckchen
Mineralwasser, classic	50 ml
Haferdrink Barista	100 ml
Veganer Frischaufstrich, Natur	150 g
Himbeerkonfitüre	3 EL
Puderzucker	50 g
Zuckerstreudekor	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Himbeeren auftauen. In einem hohen Gefäß Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. In einer Schüssel 120 g weiche Margarine mit Zucker, Zimt, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Ei-Ersatz, Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Haferdrink Barista und die Hälfte des Himbeerpürees in die Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Papierförmchen in ein Muffinblech geben und den Teig darin verteilen. Im Backofen ca. 35 Min. backen, bis die Cupcakes leicht braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel veganen Streichgenuss, übrige Margarine und Himbeerkonfitüre mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Puderzucker sieben und langsam einrieseln lassen und Creme ca. 3 Min. aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel oder Löffel Creme auf den Cupcakes verteilen. Rosa Cupcakes bis zum servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Cupcakes nach Belieben mit Streuseln und Himbeerkonfitüre verzieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g