

CUPCAKE



TEIG:

400g Mehl

1 Prise Kurkuma (macht den Teig gelblich)

1 Backpulver

200 g **Zucker** + Vanillezucker miteinander verrühren und

350 ml **Pflanzenmilch** und

120 ml **Öl** + eventuell einen Schuss **Rum** hinzufügen und miteinander zu einer homogenen Masse verrühren. Vor dem Abfüllen noch einen Schuss **Essig** untermengen, dann in Papierförmchen in ein Muffinsblech füllen und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Der Teig reicht für 24 kleine Küchlein.

CREME:

Mit 300 ml **Sojamilch**,

100 **Zucker** und

1 Packung **Puddingpulver** einen Pudding kochen und abkühlen. Währenddessen

250 g **Pflanzenmargarine** (Alsan oder Flora,..) mit

Vanillepulver oder Extrakt,

100g **Staubzucker** schaumig rühren, (eventuell 1 Schuss Rum dazu) und den abgekühlten

Pudding löffelweise untermixen. Das ist die Basiscreme –

VANILLECREME

Für die SCHOKOCREME 2 Rippen weiche **Kochschokolade** vorsichtig in ein Drittel der Basiscreme untermixen.

Für die HIMBEERCREME eine halbe Tasse Himbeeren (TK) mit ein paar Esslöffeln Zucker erhitzen, einkochen lassen und nach dem Abkühlen vorsichtig in ein Drittel der Basiscreme rühren.

Danach werden die Cupcakes etwas ausgehöhlt und mit dem Dressiersack mit Creme gefüllt.

Share this: