


Vegane Bananen-Nuss-Schokoladen-Cupcakes

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Muffinform (12er):**

12 Muffin-Förmchen

Muffin-Teig:

3 Bananen
85 ml Sonnenblumenöl
110 g Rohrzucker
240 g Mehl
18 g Dr. Oetker Backpulver
¼ g Dr. Oetker Natron
5 g Zimt
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
50 g Mandelpulver
20 g Kakaopulver
65 ml Sojadrink

Topping:

100 g Margarine vegan
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
250 g Puderzucker
20 ml Sojadrink

Dekoration:

Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Spritzbeutel mit einer beliebigen Tülle bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C****2 Muffin-Teig:**

Bananen, Sonnenblumenöl, Rohrzucker, Zimt, Vanille Extrakt, Kakaopulver und Sojadrink vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Mehl, Mandelpulver, Backpulver und Natron mit einem Teigschaber unterrühren.

Teig in die Förmchen füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 15 bis 20 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: 15 - 20 Minuten**

Mit einem Zahnstocher testen, ob die Muffins bereits fertig sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3 Topping:

Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Vanille Paste und Sojadrink hinzufügen und für weitere 30 Sekunden aufschlagen.

Crème in den Spritzbeutel füllen und 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

4 Dekoration:

Das Topping auf die Muffins spritzen und mit Dekorblüten verzieren.