

# Vegane Schoko-Erdnuss-Cupcakes

etwa 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini Muffins-Förmchen

### Teig:

75 g Erdnusskerne geröstet, ungesalzen

225 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

150 g Rohrzucker

2 EL Kakaopulver

2 ½ dl Sojadrink ungesüsst (250 ml)

2 EL Erdnusscreme

### Topping:

100 g Erdnusscreme

300 g Veganes Crème Fraîche

80 g Puderzucker

3 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

2 EL Kakaopulver

2 EL Sojadrink ungesüsst

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Zwei kleine Einwegspritzenbeutel und einen grossen Spritzenbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Erdnüsse fein hacken. 1 EL für die Dekoration beiseitelegen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **bis auf die Erdnüsse**, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Erdnüsse unter den Teig heben. Teig in die Papierbackförmchen füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Topping:

Erdnusscreme, Crème Fraîche, Puderzucker und Rahmhalter in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren. Crème halbieren. Eine Hälfte in einen kleinen Einwegspritzbeutel füllen. Die andere Hälfte mit Kakaopulver und Sojadrink verrühren und ebenfalls in einen kleinen Einwegspritzebeutel füllen. Den grossen Spritzbeutel unten aufschneiden und mit der Sterntülle versehen. Bei den kleinen Spritzbeuteln unten eine Ecke abschneiden und senkrecht nebeneinander in den grossen Spritzbeutel legen. Das Topping gleichmässig auf die Muffins verteilen und mit gehackten Erdnüssen verzieren. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Muffins kann man gut vorbereiten und auch einfrieren.