



Zitronen-Cupcakes

mit Schokoladen-Buttercreme-Frosting

Zutaten

Für den Teig:

- 225 g Mehl
- 170 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Bio-Zitronen
- 150 ml Sprudelwasser
- 50 ml pflanzliches Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 2 EL pflanzliche Butter (zum Einfetten)
- 2 EL Mehl (zum Ausklopfen)

Für das Frosting:

- 160 g iChoc "White Vanilla" Schokolade
- 180 g vegane Butter (Zimmertemperatur)
- 250 g Puderzucker

Für die Deko:

- 1 Bio-Zitrone
- 100 g bunte, vegane Streusel

Zubereitung

CUPCAKE TEIG

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillinzucker in einer Schüssel vermischen.
2. Die Schale von zwei Zitronen abreiben und den Saft von beiden auspressen. Am Ende solltet ihr etwa 100 ml Zitronensaft erhalten.
3. Den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, das Sprudelwasser und das Öl zu den trockenen Zutaten geben und nur so lang wie nötig verrühren.
4. Eine Muffinform mit 12 Vertiefungen mit pflanzlicher Butter einfetten und anschließend mit Mehl ausklopfen. Den Teig in den 12 Muffinformen verteilen und bei 180°C im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

SCHOKOLADEN-FROSTING

1. Die weiße iChoc "White Vanilla" Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Sie sollte nur noch lauwarm sein.
2. Die pflanzliche Butter in einer Küchenmaschine oder mit einem Mixer für eine Minute aufschlagen.
3. Nach und nach den Puderzucker hinzugeben, bis eine fluffige Masse entsteht.
4. Nun die weiße Schokolade hinzugeben und weiter aufschlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Frosting für 10 Minuten kalt stellen.
5. Das Weiße-Schokoladen-Frosting in eine Spritztüte füllen und die Cupcakes damit toppen. Mit Streuseln und einem Stück Zitrone oder einem Stück weißer Schokolade dekorieren und servieren.