



## Nougat Zimt Cupcakes

### Zutaten

Für 6 – 8 Cupcakes

### Zutaten

#### Für die Cupcakes:

- 30 ml geschmolzenes Kokosöl
- 80 ml + 2 EL Pflanzendrink
- 60 ml Ahornsirup
- 1 TL Apfelessig
- 120 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

#### Für das Nougat Frosting:

- 2 EL Mandelmus
- 1 EL vegane Butter (optional)
- 1 EL Kokosöl
- 40 g geschmolzene iChoc White Nougat Crisp
- ¼ TL Zimt
- 15 g Puderzucker (optional nach Geschmack)

## Zubereitung

1. Als erstes das Frosting vorbereiten. Dazu die Schokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen.
2. Mandelmus, Kokosöl, Zimt, Puderzucker (optional) und vegane Butter in einer weiteren Schüssel mit dem Handmixer verrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Festwerden 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Währenddessen den Ofen auf 175 °C vorheizen und 6 – 8 Papierförmchen in ein Muffinblech setzen.
4. Für den Teig in einer weiteren, mittelgroßen Schüssel Pflanzenmilch und Apfelessig mischen. Für 5 Minuten ruhen lassen, sodass eine Art Buttermilch entsteht.
5. Ahornsirup und Kokosöl zur „Buttermilch“ geben und verrühren.
6. Die trockenen Zutaten in eine separate Schüssel sieben und die feuchten Zutaten hinzufügen. Verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
7. Die Papierförmchen mithilfe von Löffeln zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Für 10 – 12 Minuten backen, danach komplett auskühlen lassen.