



Vegane Schokoladenmousse- Cupcakes

Zutaten

Für 12 Cupcakes

Für den Teig:

- 150 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g Birkenzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Mineralwasser
- 50 ml Erdnussöl
- 50 g Sojajoghurt ungesüßt
- 50 g iChoc Almond Orange
- 100 g Himbeeren

Für das Schokoladenmousse

- 80 g pflanzliches Sahnepulver
- 200 ml Sojadrink Vanille
- 120 g iChoc Classic
- eine Prise Zimt

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Anschließend die flüssigen Zutaten hinzufügen und alles kurz miteinander vermengen. Die iChoc Almond Orange in kleine Stücke hacken und mit einem Löffel unter den Teig heben.
2. In jede Mulde eines Muffinblechs ein Papierförmchen setzen und diese zu etwa zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen. Die Cupcakes für ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °C Ober- / Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.
3. In der Zwischenzeit das Schokoladenmousse vorbereiten. Dazu die iChoc Classic über einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen das Sahnepulver mit der Vanillemilch aufschlagen und einer Prise Zimt hinzufügen. Die geschmolzene Schokolade einrühren und das Mousse für 1 – 2 Stunden kaltstellen.
4. Wenn das Schokomousse cremig ist, die ausgekühlten Cupcakes mit dem Mousse toppen.