



SCHOKO-VANILLE- ERDBEER-CUPCAKES

ZUTATEN

Für 10 - 12 Stück

Für den Teig

220 g Mehl
100 g Zucker
85 ml Öl
80 g Sojajoghurt Vanille
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Füllung

Erdbeermarmelade

Für das Topping

1 Pck. gesüßte Pflanzensahne
2 Pck. Sahnesteif
1 geh. EL Puderzucker
80 g iChoc „White Vanilla“

Für die Dekoration

ein paar frische Erdbeeren
etwas fein geraspelte iChoc „Classic“

Außerdem

10 – 12 Muffin-Papierförmchen
Muffinblech

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verrühren. 10 – 12 Papierförmchen in das Muffinblech setzen und den Teig gleichmäßig einfüllen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Mit einem scharfen Messer eine Mulde in jeden Cupcake schneiden und mit etwas Erdbeermarmelade füllen.
4. Für das Topping Pflanzensahne, Sahnesteif und Puderzucker mit einem Handrührgerät steif schlagen.
5. Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen lassen, zur aufgeschlagenen Sahne geben und vorsichtig unterrühren.
6. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Häubchen auf die Cupcakes spritzen. Mit den ganzen oder geschnittenen Erdbeeren sowie der geraspelten Schokolade nach Belieben dekorieren.