



## **Himbeer-Thymian-Cupcakes** **... mit iChoc White Vanilla**

### **Zutaten**

Für 12 Stück

#### **Für die Teig**

250 g Mehl  
100 g iChoc White Vanilla Schokolade  
12 frische Himbeeren  
75 ml geschmacksneutrales Rapsöl  
1 TL getrockneter Thymian  
50 g Zucker  
75 ml Himbeersirup  
150 ml Sojadrink Vanille  
50 ml Mineralwasser  
1/2 Pck. Backpulver

#### **Für die Dekoration**

12 frische Himbeeren  
200 ml vegane, aufschlagbare Sahne

#### **Außerdem**

Muffinbackblech  
12 Muffinförmchen aus Papier

### **Zubereitung**

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und den Ofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Währenddessen Mehl, Thymian, Zucker und Backpulver mischen. Nach und nach die noch warme Schokolade, Sojadrink, Himbeersirup und Rapsöl unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt Mineralwasser hinzufügen und erneut kurz aufschlagen.
3. Das Muffinbackblech mit Papierförmchen auslegen und mit einem Esslöffel jeweils zur Hälfte mit Teig füllen. Eine Himbeere mittig hineinstecken und mit Teig bis zu 3/4 des Förmchens auffüllen.
4. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Anschließend die Cupcakes bei gekippter Ofentür im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.
5. Die vegane Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl füllen und die Cupcakes damit verzieren. Zum Schluss mit je einer Himbeere garnieren.