

Vegane Rübli-Cupcakes



Ja, Ostern ist vorbei. Aber diese Rübli-Cupcakes mit Frischkäsefrosting sind so wahnsinnig lecker, die kann ich Euch nicht ein ganzes Jahr vorenthalten! Bei uns werden Rüblikuchen, Rübli-Cupcakes und Co nämlich das ganze Jahr über gern gegessen. Also ran an die Karotten und los geht's!

Zutaten

Für die Muffins:

- 200 g Dinkelvollkornmehl, möglichst frisch gemahlen
- 1 1/2 Tl Natron
- 1 Tl Weinsteinbackpulver
- 1/4 Tl Salz
- 1/4 Tl gemahlener Zimt
- 150 g Zucker
- 70 g geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 110 g Soja-Mandel-Joghurt (z.B. von Provamel)
- 1/2 Tl gemahlene Vanille
- 150 g fein geriebene Karotten
- 75 g fein gehackte Walnüsse

Für das Frischkäsefrosting:

- 75 g vegane Margarine (z.B. Alsan) in Zimmertemperatur
- 85 g veganer Frischkäseersatz (z.B. von Green Heart)
- 250 g Puderzucker
- 1/2 Tl gemahlene Vanille

Zubereitung

Statte erst einmal die Muffinbleche Deiner Wahl mit Muffinförmchen aus: diese Menge ergibt etwa 15 große Muffins oder 48 Minimuffins.

Dann werden in einer mittelgroßen Schüssel Zucker, Pflanzenöl, Joghurt und Vanille gut verrührt. In diese Mischung kommen nach und nach Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt. Gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. In diese Masse kommen nun die geriebenen Karotten und die Walnüsse und werden gut untergerührt. Während der Ofen auf 165°C Umluft aufgeheizt wird, gibt man mit Teelöffeln (bei Minimuffins) oder Eßlöffeln (bei Muffins) die Masse in die Muffinförmchen. Die Minimuffins werden etwa 15-20 Minuten, die Muffins etwa 25-30 Minuten gebacken (Stäbchenprobe!). Sind sie schön gebräunt und durchgebacken, dürfen sie auf der Arbeitsfläche auskühlen.

Nun wird das Frosting (oder auch Topping genannt) zubereitet: dazu gibt man die zimmerwarme Margarine mit dem veganen Frischkäseersatz in eine Rührschüssel und rührt sie mit einem Handrührgerät cremig. Während des Weiterrührens wird der Puderzucker samt Vanillepulver hinzugegeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese Masse wird in einen Spritzbeutel gefüllt und dekorativ auf die erkalteten Muffins gespritzt. Jetzt dürfen die Rübli-Cupcakes noch nach Herzenslust dekoriert werden: Marzipanrübli bieten sich natürlich an, aber auch gehackte Pistazienkerne machen sich darauf sehr gut.

Die fertig dekorierten Cupcakes werden bis zum Verzehr kühlgestellt (und schmecken im übrigen auch nach drei Tagen noch phantastisch!).