


Vegane Halloween-Cupcakes mit Heidelbeeren

 ca. 50 Minuten | Wartezeit 1 Stunde

 Für 12 Stück



Zutaten

1 Dose (400 ml) Coconut Whipping Cream	100 g TK-Heidelbeeren
250 g Mehl	2 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker	1 Päckchen Backpulver
25 g + 1 EL Kakao	1 Prise Salz
1 Dose (400 ml) Kokosmilch	5 EL Grafschafter Goldsaft
1 reife Banane (ca. 150 g)	1 TL Natron
1 TL Essig	2 EL Kokosraspel
3 EL Puderzucker	Halloween-Fondantdekor (z. B. Geister, Fledermäuse, Knochen und Grabsteine)
Fett und Mehl für die Form	

Zubereitung

Coconut Whipping Cream über Nacht (mindestens 12 Stunden) kalt stellen.

Heidelbeeren in ein Sieb geben und antauen lassen. Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Banane schälen, in Stücke schneiden. Mit Kokosmilch und Grafschafter Goldsaft in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Natron mit Essig verrühren und zu dem Bananenpüree geben, verrühren.

Bananenpüree-Mix zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Alles gut vermengen. Heidelbeeren unter den Teig heben.

Teig in ein gefettetes und mit Mehl ausgestäubtes Muffinblech (12 Mulden) geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Cupcakes aus den Mulden lösen. Deckel der Cupcakes abschneiden, in einer Schüssel zerbröseln, mit 1 EL Kakao und Kokosraspeln vermengen. Coconut Whipping Cream mit den Schneebeisen des Rührgerätes ca. 3 Minuten aufschlagen. Dabei Puderzucker einrieseln lassen. Creme auf die Cupcakes streichen, Schoko-Kokos-Brösel darüber streuen. Mit Halloween-Fondantdekor verzieren.

Pro Stück ca. 1330 kJ, 320 kcal. E 4 g, F 19 g, KH 35 g