



Vegane Sojajoghurt-Cupcakes

 ca. 30 Minuten | Backzeit: ca. 20-25 Minuten

 Für 4 Personen



Zutaten

4 EL Apfelmus	100 g weiche, vegane Margarine
75 g brauner Zucker	5 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
180 g Soja-Joghurt	300 g Mehl
1 EL Backpulver	1 Prise Salz
75 g weiche, vegane Margarine	250 g Puderzucker
40 g veganer Frischkäse-Ersatz	etwas Limettensaft und -abrieb
4 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	einige Minzblättchen

Zubereitung

Für den Teig Apfelmus, Margarine, Zucker, Grafschafter Goldsaft und Soja-Joghurt verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, dazugeben und verrühren.

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform (12 Mulden) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Stufe: 4, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Topping Margarine schaumig schlagen, Puderzucker zugeben, ca. 4 Minuten auf höchster Stufe schlagen und Frischkäse-Ersatz, Limettensaft und -abrieb unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Topping auf die Cupcakes spritzen. Grafschafter Goldsaft über das Topping träufeln und mit Minzblättchen garniert servieren.

Pro Stück: kJ/kcal: 1530/365 EW: 3,8 g F: 13,3 g KH: 57,4 g BE: 5