

# REZEPT CUPCAKES «vegan»

ZUTATEN (FÜR 12-15 STÜCKE)

## CUPCAKES – BISKUIT

125g Kokosblütenzucker  
80ml Rapsöl  
1 Bio-Zitrone  
Vanillearoma  
300g Pflanzenmilch  
300g Weismehl  
1P. Backpulver

## NICE TO KNOW

## TOPPING

250g vegane Butter/Margarine  
250g Puderzucker  
Beliebig aromatisieren

- Zucker & ÖL verrühren
- 1 Zitrone abreiben und begeben
- Milch & Mehl abwechselnd begeben und aufrühren
- Backpulver darunterziehen
- In Papierförmchen dressieren
- Bei 185°C ca. 15-20 min backen

Für Nuss-Mandeln oder Schoko-Cakes kann 50g vom Mehl mit dem jeweiligen ersetzt werden  
Aromen können nach Wunsch beigegeben werden.  
Nicht mehr als 4-6 EL Flüssigkeit – ausser sie werden 1:1 mit Trockenware wie Mandeln, Mehl etc. ergänzt

- Vegane Butter weiche & Puderzucker schaumig rühren
- Beliebig aromatisieren – ACHTUNG: nicht zu viel Flüssigkeit
- Auf das gebackene Biskuit dressieren

