

Vollmilchschokoladen Cup Cakes mit Himbeeren VEGAN



14 Portionen

180°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für den Teig

100 g	Vegane Milchkuvertüre Valrhona Amatika 46%
8 g	Ei Ersatz
25 g	Wasser
85 g	Vegane Margarine
225 g	Rohrzucker
120 g	Sojamilch
2 g	Salz
2 g	Natron
2 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver
40 g	Sojamehl
160 g	Mehl, Type 405
28 Stück	Himbeeren, gefroren

Für das Topping

100 g	Vegane Milchkuvertüre Valrhona Amatika 46%
205 g	Soja Frischkäse
100 g	Puderrucker
145 g	Vegane Margarine

Für die Dekoration

14	Himbeeren, frisch
----	-------------------

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1-2 x	Silikonbackmatte Zylinder
1x	Papiermanschetten
1 x	Handmixer
1 x	Kleiner Teigschaber
2x	Rührschüsseln 2,5ltr
1 x	Mehlsieb
1x	Lochtülle Nr. 10
1x	Sterntülle Nr. 15
1x	kleiner Schneebesen
1x	Stilgummischaber

Zubereitung:

100g Kuvertüre im Wasserbad auflösen und beiseitestellen. Ei-Ersatz mit Wasser anrühren und beiseitestellen.

Die Margarine mit dem Rohrzucker und dem Salz einer Schüssel mit einem Handmixer cremig schlagen. Die Ei-Ersatz Mischung einrühren, dann die Sojamilch und zum Schluss die aufgelöste Kuvertüre einrühren und solange rühren, bis die Masse homogen ist.

Das Natron, Backpulver, Kakaopulver, Sojamehl und Mehl sieben und dazu geben. Die Mehlmischung auf einmal in den Mix geben und mit dem Handmixer langsam zu einem glatten Teig verrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nr. 10 geben und jede einzelne Cup-Cake-Manschette mit je 50 g befüllen.

In den Teig jeweils 2 gefrorene Himbeeren drücken und mit einer kleinen Winkelpalette mit Teig bedecken.

In den vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze geben und ca. 25-30 Minuten backen.

Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Schokoladen-Cream-Cheese-Topping die Kuvertüre auf dem Wasserbad auflösen und beiseitestellen.

Die weiche Margarine mit dem Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen. Dann den Frischkäse dazugeben und wieder aufschlagen. Zum Schluss die flüssige Kuvertüre einrühren.

Falls die Creme zu weich ist, für ca. 15 min in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen. Die Creme nochmals aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle Nr.15 füllen und schöne Rosetten auf die Cup Cakes dressieren.

Mit Schokoladenspänen und frischen Himbeeren dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 30.05.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)