



VEGANE VANILLE HIMBEER CUPCAKES

VEGAN VANILLA RASPBERRY CUPCAKES

ca. 12-14 Stück

Zutaten Teig 220g Mehl 1 TL Natron Prise Salz 180g Zucker 250ml Mandel/Soja/Kokosdrink 80ml Sonnenblumenöl 2 TL Vanilleextrakt 1 EL Essigessenz oder Apfelessig ca 36 frische Himbeeren	Ingredients Batter 1 $\frac{3}{4}$ cups flour 1 tsp baking soda Pinch of salt 1 cup sugar 1 cup almond/soy/coconut drink $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil 2 tsp vanilla extract 1 tbsp white or apple cider vinegar about 36 fresh raspberries
Zutaten Frosting 250g vegane Butter (VioLife) 150g veganer Frischkäse (Rewe Bio) 200g Puderzucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt	Ingredients Frosting 1 $\frac{1}{2}$ cups vegan butter 1 cup vegan cream cheese 1 $\frac{1}{2}$ cups powdered sugar Pinch of salt 1 tsp vanilla extract

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und die trockenen Zutaten zusammen sieben
2. veganen Drink, Öl, Vanilleextrakt und Essig dazumischen (nicht überschlagen) und die Muffinform mit einem kleinen Eisportionierer pro Form mit zwei Löffeln Teig befüllen
3. drei frische Himbeeren in jedes Förmchen drücken, für circa 20 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die zimmerwarme vegane Butter auf höchster Stufe für circa 5 min ganz schaumig schlagen
2. den Frischkäse, gesiebten Puderzucker, Vanilleextrakt und Salz dazu mixen
3. in eine Frosting Spritze füllen und die Cupcakes verzieren und mit einer Himbeeren garnieren

Instructions Batter

1. heat oven to 350°F and sieve dry ingredients together
2. mix in vegan drink, oil, vanilla extract and vinegar (don't overmix) and pour two scoops of batter with a small ice cream scoop into every form of muffin pan
3. press three fresh raspberries into every single muffin and bake for about 20 min and let cool off completely afterwards

Instructions Frosting

1. beat vegan butter that is at room temperature for about 5 min until light and fluffy
2. add vegan cream cheese, sieved powdered sugar, vanilla extract and salt and mix
3. fill a frosting pipe, decorate cupcakes and garnish with a raspberry

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lilly_in.the.states @lillysgermanbakery

