



## VEGANE ERDBEER CUPCAKES

### VEGAN STRAWBERRY CUPCAKES

ca 20 Cupcakes / approx. 20 Cupcakes

Muffinblech / muffin pan

<p><b>Zutaten Teig</b></p> <p>150ml Alpro Soja Vanilledrink 80g Erdbeermarmelade 6-7 gewürfelte frische Erdbeeren 2 TL Apfelessig 150g Zucker 60ml Öl 1 TL Vanilleextrakt 130g Mehl 3 EL Stärke 3/4 TL Natron 1 TL Backpulver Prise Salz</p> <p><b>Zutaten Frosting</b></p> <p>250g Margarine 170g Puderzucker 4 EL Erdbeerpüree oder Marmelade Prise Salz Saft einer halben Limette Limettenabrieb</p>	<p><b>Ingredients Batter</b></p> <p><b>1 cups almond or soy milk (vanilla flavor) 1/4 cup strawberry jam 6-7 diced strawberries 2 tsp apple cider vinegar 3/4 cup sugar 1/4 cup oil 1 tsp vanilla extract 1 1/2 cups flour 3 tbsp starch 3/4 tsp baking soda 1 tsp baking powder Pinch of salt</b></p> <p><b>Ingredients Frosting</b></p> <p><b>1 1/2 cups margarine 1 cup powdered sugar 4 tbsp strawberry puree or jam pinch of salt Juice of 1/2 lime lime zest</b></p>
---	--

### Zubereitung Teig

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen
2. nach und nach die restlichen Zutaten unter Rühren hinzufügen
3. in Muffinförmchen mit einem mittleren Eisportionierer portionieren und bei 180 Grad Ober/Unterhitze für 25 min backen

### Zubereitung Frosting

1. Die Margarine auf höchster Stufe für ca 7 min weiß und fluffig schlagen
2. anschließend den Puderzucker dazusieben
3. die restlichen Zutaten unter Rühren hinzufügen, die Seiten runterkratzen und erneut schlagen
4. Das Frosting auf die vollständig ausgekühlten Cupcakes geben und mit Erdbeeren oder Limetten verzieren

### **Instructions Batter**

- 1. mix all dry ingredients**
- 2. add remaining ingredients**
- 3. use an ice cream scoop to fill muffin pans and bake at 350°F for approx. 25 min**

### **Instructions Frosting**

- 1. beat margarine for 7 min until light and fluffy**
- 2. sieve powdered sugar into bowl**
- 3. add remaining ingredients while mixing, scrape down sides, and beat again**
- 4. decorate cooled off cupcakes with frosting and decorate with lime zest and strawberries**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**