



VEGANE LEBKUCHEN CUPCAKES

ca 20 Stück

Muffinblech

Zutaten Teig

245g Mehl

100g brauner Zucker

1 TL Natron

1/2 TL Zimt

1/2 TL Salz

1/2 TL Ingwer

1/2 TL Muskat

1/4 TL Lebkuchengewürz

90ml Zuckerrübensirup

90ml Mandelmilch

40ml Öl

2 EL Essigessenz

2 TL Vanilleextrakt

Zutaten Frosting

200ml vegane Schlagsahne

50g gesiebter Puderzucker

1 TL Lebkuchengewürz

1 Pck. Sahnesteif (wer mag)

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. die trockenen Zutaten vermengen
2. Nun die restlichen Zutaten nach und nach unterrühren
3. Muffinförmchen befüllen und bei 180°C Ober/Unterhitze für ca 25-30 min backen
4. vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Frosting

1. die Sahne aufschlagen / Lebkuchengewürz ,Salz, Puderzucker und Sahnesteif (wer mag) beim Schlagen hinzufügen
2. danach kalt stellen bis zum Verzehren

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!