



VEGANE SWEET POTATO CUPCAKES

ca 20 Stk

Zutaten Teig

360ml Mandel/Sojo/Hafermilch

4 TL Apfelessig

230g Zucker

110ml Öl

1 TL Vanilleextrakt

250g Mehl

3 EL Stärke

3/4 TL Natron

1 TL Backpulver

Prise Salz

1 Süßkartoffel, geschält, gekocht, zerstampft

Zutaten Füllung /Frosting

200g Margarine

150g veganer Frischkäse

200g Erdnussbutter

80g Backkakao

200g Puderzucker

2 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. die vegane Milch mit Apfelessig mischen und 5 min ziehen lassen
3. die restlichen Zutaten mit der Milch vermischen und in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech portionieren
4. für circa 30 min backen (die Cupcakes werden nach dem Backen eine Kuhle haben, welche wir mit Schokocreame füllen)

Zubereitung Frosting

1. die Margarine 5 min weiß und schaumig schlagen
2. Puderzucker, Frischkäse, Vanilleextrakt und Salz dazu mischen und die Masse halbieren
3. in die eine Hälfte die Erdnussbutter mischen und in die andere Hälfte den Backkakao mischen
4. sobald die Cupcakes vollständig ausgekühlt sind, in die Kuhle einen Teelöffel der Schokocreame geben und glatt streichen
5. das Erdnussfrosting in eine Spritztülle geben und die Cupcakes frostern

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

