



## VEGANE CARROT CAKE CUPCAKES

ca 24 Stück

### Zutaten Teig

350ml Mandelmilch / Sojadrink / Hafermilch

2 TL Apfelessig / Essigessenz

230g Zucker

100ml Öl

1 TL Vanilleextrakt

250g Mehl

3 EL Stärke

3/4 TL Natron

1 TL Backpulver

Prise Salz

4 große Karotten

### Zubereitung Frosting

500g Margarine oder vegane Butter

300g Puderzucker

2 TL Vanilleextrakt oder -paste

Prise Salz

+ optional: Lebensmittelfarbe

Ich nutze für vegane Cupcakes zur Sicherstellung, dass das Frosting ordentlich aussieht immer nur ein „Buttercream“ Frosting — für Füllungen in Torten, kann man dann eher mal auf Creamcheese Ersatzprodukte zurückgreifen

## Zubereitung Teig

1. den Apfelessig zum Sojadrink geben und 5 min stehen lassen
2. in der Zeit Zucker, Öl und Vanille schaumig schlagen
3. den Sojadrink nach 5 min unter rühren dazu geben
4. alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und in 3 Schritten zur Masse sieben, dann die Karotten raspeln und mit einem Schaber unterheben
5. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und mit einem kleinen Eisportionierer jeweils zwei Löffel in jede Form geben
6. bei 175 Grad Ober-/Unterhitze für 30-35 min backen (Stäbchenprobe und Augenmaß, bitte. Da der Teig vegan ist, solltest du nach dem Backen vorsichtig mit ihm umgehen. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, öffne die Tür des Ofens und schalte ihn aus und lass die Cupcakes erstmal 10 min so abkühlen. Danach kannst du sie ganz rausholen und im Kühlschrank kalt werden lassen)

## Zubereitung Frosting

Hierzu benötigst du eine Küchenmaschine (oder einen Handmixer)

1. Vegane Butter für 5 min ganz schaumig schlagen, bis sie fast weiß ist
2. den Puderzucker zur Butter sieben
3. Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und immer wieder die Seiten runterkratzen und mit einmischen
4. nach Belieben einfärben und dekorieren

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

