

Vegane Oreo-Cupcakes

Süßes genießen ohne tierische Produkte: Mit dem Rezept für vegane Oreo-Cupcakes überhaupt kein Problem!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|---------------|----------------------------|
| 250 ml | Sojamilch |
| 1 TL | Apfelessig |
| 150 g | Kristallzucker |
| 80 g | Rapsöl |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 0.5 TL | Schokoladenextrakt |
| 150 g | Mehl |
| 40 g | Kakaopulver |
| 1 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Salz |
| Nach Belieben | Oreo Kekse (vegane) |
| 1 Stk. | Muffinform |

Für das Topping

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| 230 g | Sojamargarine |
| 550 g | Staubzucker |
| 1.5 TL | Vanilleextrakt |
| 50 g | Sojamilch |
| Nach Belieben | Oreo Kekse (vegane und zerkrümelte) |
| Nach Belieben | Oreo Kekse (vegane, zum Dekorieren) |

Zubereitung

1. Für **vegane Oreo-Cupcakes** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Sojamilch mit Apfelessig verrühren und einige Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend Zucker, Öl, Vanille-Extrakt und Schokoladen-Extrakt unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen und dann mit der Milch-Mischung zu einem glatten Teig verrühren.
3. Orea-Kekse grob zerhacken und in den Teig rühren. Die Förmchen zu jeweils 3/4 mit dem Teig füllen und im Ofen 18-20 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu die Margarine mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Vanille-Extrakt und Sojamilch kräftig unterrühren. Oreo-Kekse zerkümmeln und in die Masse rühren.
5. Die Milchmasse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Mini-Oreo-Kekschen verzieren und dann servieren.

Tipp

Sind keine Mini-Oreos verfügbar, können vegane Oreo-Cupcakes auch mit kandierten Früchten garniert werden.