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 zerkürmeln und in die Masse rühren.

5. Die Milchmasse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben mit Mini-Oreo-Keksen verzieren und dann servieren.

Tipp

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