

VEGAN FOOD CAN TASTE GUUD

Red Velvet Cupcakes

Zutaten: (12 Cupcakes)

- 390 g Weizenmehl, Type 550
- 10 g Backkakao¹
- 140 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Vanille¹, gemahlen
- Prise Salz
- 300 ml Sojamilch
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Apfelessig
- ¼ TL rote Lebensmittelpaste
- 300 ml vegane Schlagsahne
- 1 Pck Sahnesteif



Zubereitung:

1. Zuerst den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Als nächstes nimm dir eine große Rührschüssel zur Hand und gebe alle trockenen Zutaten darin hinein. Rühre einmal mit einem Schneebesen alles gut durch.
3. Als nächstes gebe in einen Messbecher die Sojamilch und mische darin die Lebensmittelpaste ein. Sobald die Farbe komplett aufgelöst wurde, gebe die Milch in die Schüssel zu den trockenen Zutaten.
4. Als nächstes füge noch das Öl und den Apfelessig hinzu.
5. Nun verrühre alles mit einem Handmixer zu einem glatten, aber leicht zähen Teig.
6. Lasse den Teig für 5 Minuten stehen.
7. Währenddessen hole dir deine Muffin-Backform und lege sie mit Muffin Papier aus.
8. Fülle nun den Teig gleichmäßig in das Papier, es bleibt ca. 1 cm Luft nach oben.
9. Backe die Muffins auf mittlerer Schiene für 18-20 Minuten im Ofen. Bevor du sie rausholst, teste mit Hilfe eines Holzstabs, ob sie schon durch sind. Es sollte kein Teig am Stab zurück bleiben.
10. Wenn sie fertig sind, lasse sie komplett auskühlen bevor du die Schlagcreme oben drauf gibst.
11. Während die Muffins auskühlen, stelle die Sahne in den Kühlschrank.
12. Für die Schlagcreme die Soja-Sahne in eine Schüssel geben, das Sahnesteif hinzufügen und mit einem Handmixer alles gut verrühren.
13. Gib die Sahne in eine Spritztülle und verziere deine Cupcakes damit.
14. Lagere Sie an einem kühlen Ort, damit die Sahne nicht zerlaufen kann.