

ORANGENCUPCAKES MIT MARONENCREME



♥ Zutaten: Teig für 12 Stck.

- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 3 EL (ca. 40-50g) Sojamehl
- 160g Rohrzucker
- 1 MS Bourbonvanillepulver
- 70ml Sonnenblumenöl
- 6-7 EL Wasser (je nach Konsistenz des Teiges)
- 3-4 EL Cointreau (Orangenlikör)
- Saft und Schale einer Bio-Orange

♥ Zutaten: Maronencreme

- 100ml aufschlagbare vegane Schlagcreme (Schlagfix)
- ½ Pck. Sahnesteif
- 50g Staubzucker
- 1-2 EL Maisstärke
- 125g zimmerweiche Pflanzenmargarine
- 1 EL Rum
- 3 EL Maronenpüree

Außerdem: Cupcake - Förmchen!

♥ Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (oder 160°C Umluft) vorheizen. Alle trockenen Zutaten für den Teig (Mehl, Salz, Backpulver, Sojamehl, Zucker, Vanille) vermengen. Dann die restlichen Zutaten nach der Reihe beimengen und gut verrühren.
2. Teig in Cupcake - Förmchen füllen (nur bis zu ¾ voll, damit es beim Backen nicht überquillt.) und für 20 min. im Rohr backen lassen. Stäbchenprobe machen, im Anschluss gut auskühlen lassen.
3. Schlagcreme mit Sahnesteif aufschlagen. Nach und nach alle restlichen Zutaten zugeben und für ca. 1 Std. im Kühlschrank kühlen lassen.
4. Die feste Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes damit verzieren.