

Vanille-Cupcakes

Zutaten (12 Stück):

Cupcakes

- 240ml Sojamilch
- 1 TL Apfelessig
- 150g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Natron
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 115g Margarine o. 80g Öl
- 170g Zucker

- 2 TL Vanillearoma
- $\frac{1}{4}$ TL Mandelaroma

Margarine-Creme

- 115g Margarine
- 210g gesiebter Puderzucker
- $\frac{3}{4}$ TL Vanillearoma
- 30 ml Sojamilch
- bei Bedarf:
Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

- Sojamilch mit Apfelessig vermischen
- alle anderen Zutaten zusammenmischen, zuletzt die Sojamilchapfelessigmischung dazugeben
- Muffinformen mit Mischung zu $\frac{2}{3}$ füllen
- ca. 18 Minuten bei 180 Grad Celcius in den Ofen (Cupcakes sollten mindestens 10 Minuten im Ofen sein, bevor dieser geöffnet wird)
- erst Margarine mit Puderzucker mixen, anschließend Aroma und Sojamilch dazu, bei Bedarf am Schluss Lebensmittelfarbe
- dann nach Belieben auf ausgekühlten(!) Cupcakes verteilen, z.B. mit Gebäckspritze

