



dunkle Schmetterlings Cupcakes

Zutaten für etwa 15 Stück:
(als Maßeinheit einen Becher mit 250 ml nehmen)

1 3/4 Becher Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
3/4 Becher Backkakao
1/2 TL Salz
1 Becher Sojamilch
1/2 Becher neutrales Öl
1/2 Becher Ahornsirup (oder Zuckerrübensirup)
1 TL Essig

1 Becher Margarine
2 Becher Puderzucker
1/4 Becher Kokosmilch

Schmetterlinge aus Fondant
Zuckerperlen

Mehl, Salz, Backpulver und Natron vermischen. Die Sojamilch erhitzen und das Kakaopulver unter rühren darin auflösen.

Sirup, Vanillezucker, Essig und Öl kräftig aufschlagen. Dann die Sojamilchmischung dazu geben. Anschließend auch die Mehlmischung unterrühren.

Den Teig in die Muffinförmchen füllen (geht nicht mehr auf) und bei 180 Grad etwa 20 min backen.

Margarine, Puderzucker und Kokosmilch vermischen bis eine feste Masse entsteht und mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben. Jetzt kann man noch weitere Deko wie die Schmetterlinge und Zuckerperlen darauf verteilen.