

Vanille-Cupcakes mit cremiger Fruchtfüllung

(glutenfrei und vegan)

für 12 Stück

Zutaten

Tipp: bei EL & TL am besten amerikanische Messlöffel verwenden, da diese exakt sind

TEIG

- 120 ml Sojamilch (falls Dir der Teig zu dickflüssig sein sollte, einfach beim Mischen esslöffelweise hinzufügen)
- 1 TL Zitronensaft
- 230 g *Doves Farm White self-raising flour blend*
(hier bitte nicht mit anderen Mehlsorten experimentieren; nur dieses Mehl wird funktionieren; wundere Dich nicht, wenn die Cupcakes mit anderem Mehl nichts werden; dieses Mehl ist z. B. zu beziehen unter: www.foodoase.de)
- 2 EL Maisstärke (ca. 20 g)
- ¼ TL Salz
- 100 g vegane Margarine
- 2 Tüten Vanillezucker

(falls Du ein Purist bist: in diesem Fall gibt es keinen Platz für Purismus! Also bitte keine Vanilleschote ausschaben und auch keine gemahlene Vanille kaufen – ich spreche aus Erfahrung!!!)

- 130 g Vollrohrzucker

(Richtig!!! Der ganz braune; bitte keinen anderen Zucker und erst recht keinen Agavendicksaft; nur der Vollrohrzucker gibt den karamelligen Geschmack und die richtige Konsistenz des Teiges)

- Schale von 1 Zitrone (natürlich Bio und natürlich gerieben)

FÜLLUNG

- 1 x glutenfreier Vanillepudding

(für den muss man noch nicht einmal in den BIO-Supermarkt fahren: gibt es es bei ALDI-Süd)
nach Anleitung vorbereiten und abkühlen lassen.

- frische Früchte der Saison; kleingeschnitten; ein paar zum Dekorieren vorbehalten (vorzugsweise Beeren, geht aber auch mit z. B. Mango etc.)
- Puderzucker
- frisch ausgepresster Zitronensaft
- 12 Cupcake-Förmchen aus Papier

Zubereitung

TEIG

1. Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Milch mit Zitronensaft mischen und beiseite stellen.
3. Mehl, Maisstärke und Salz in einer Schüssel gut mischen.
4. In einer anderen Schüssel Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit dem Handmixer cremig schlagen.
5. Abwechselnd Sojamilch-Mix und Mehlmischung in die Margarine-Zucker-Zitronen-Mischung einarbeiten.
6. Cupcake-Backform mit 12 Papierförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig auf alle 12 Förmchen verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen 20-22 Minuten backen (Achtung: sollte Dein Backofen nicht gleichmäßig heizen, bitte das Blech nach der Hälfte der Zeit um 180° drehen, damit alle Cupcakes gleichmäßig gebacken werden). Die Cupcakes sind fertig, wenn ein Zahnstocher, der hineingesteckt wird, sauber herauskommt. Cupcakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Füllung

1. Wenn die Cupcakes einigermaßen abgekühlt sind, einen Teelöffel (jetzt keine Maßeinheit, sondern einen richtigen) nehmen und von oben aus der Mitte heraus eine Teigmulde schaffen. Von der Tiefe der Mulde hängt die Menge der Füllung ab, also überlege Dir gut, wie viel Füllung Du in Deinen Cupcakes haben möchtest.
2. Benötigte Menge des Vanillepuddings (siehe „Tiefe der Mulden“) mit kleingeschnittenen Früchten mischen
3. Pudding-Obst-Mischung in die Cupcake-Mulden füllen. Mit einem Stück ausgeschabten Teig so gut es geht zudecken (übriggebliebenen Teig zum Naschen beiseite stellen ☺).
4. Für den Zuckerguss Puderzucker nach Geschmack in eine kleine Schüssel füllen und teelöffelweise frischen Zitronensaft hinzufügen. Vermischen, bis eine weiße klebrige Masse entsteht.
5. Cupcakes mit Zuckerguss überziehen (Die Menge des Überzuges überlasse ich Eurem persönlichen Geschmack: Von einem zarten, hauchdünnen Überzug bis hin zu in dicken Tropfen herabfallenden „Schneemengen“ ist alles erlaubt.).
6. Ggf. mit Früchten dekorieren (oder Streusel, oder Mandeln, oder, oder, oder...).

Hinweis: Wenn die Cupcakes nicht gefüllt sind, können sie sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter max. zwei Tage halten. Wenn sie gefüllt sind, bitte noch am selben Tag verzehren.