



Dessert

Himbeer-Thymian-Cupcakes mit weißer Schokolade

Katharina „Kathi“ Kuhlmann ist seit 2014 Deutschlands erste von der Handwerkskammer geprüfte vegane Konditorin. In ihrer kleinen heimatischen Backstube entstehen neue Rezeptideen, die sie monatlich im VEGAN Magazin präsentiert.

Vegane Konditorin Kathi Kuhlmann | **Himbeer-Thymian-Cupcakes**



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 50 Min.

Sie Benötigen noch:
Muffinbackblech
12 Muffinförmchen aus Papier



Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwischenzeitlich die trockenen Zutaten (Mehl, Thymian, Zucker und Backpulver) vermengen. Nach und nach die noch warme Schokolade, die Vanillesojamilch, den Himbeersirup und das Rapsöl unterrühren und alles cremig mixen. Als Letztes den Sprudel hinzufügen und erneut kurz aufmixen.

Nach der Backzeit die Cupcakes bei gekippter Ofentür im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen

Die Papierförmchen in das Muffinbackblech legen und jeweils mithilfe eines Esslöffels die Hälfte der Förmchen mit Teig füllen. Eine Himbeere mittig in den Teig stecken und mit etwas Teig bis zu 3/4 der Form füllen (da der Teig aufgeht und sonst aus der Form laufen könnte). Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 175 °C Ober- und Unterhitze 25 Minuten backen.

Für 12 Stück

- 250 g Mehl
- 100 g weiße vegane Schokolade
- 12 frische Himbeeren
- 75 ml Rapsöl (geschmacksneutral)
- 1 Teelöffel Thymian (getrocknet)
- 50 g Zucker
- 75 ml Himbeersirup
- 150 ml Vanille Sojamilch
- 50 ml Sprudel
- 1/2 Pck. Backpulver

Dekoration:

- 12 frische Himbeeren
- 200 ml vegane (aufschlagbare!) Sahne