



Vegane Schoko-Hi-Hat-Cupcakes mit Erdbeeren

⌚ Preparation time: 25 minutes
👤 Portions: 6
🕒 Cooking time: 20 minutes
⌚ Total time: 45 minutes

Zutaten (6 Cupcakes)

Für die Cupcake-Basis

- 3 EL (20 g) Sojamehl
- 200 g Weizenmehl, Type 500
- 100 g feiner Rohrzucker oder Haushaltszucker
- 1 TL Zimt
- 1,5 TL Natron
- 2 TL Zitronensaft
- 3 EL (35 g) Kakao
- 50 g vegane Butter in Stückchen geschnitten + etwas mehr zum Fetten der Form
- 150 ml Pflanzendrink (z.B. Soja- oder Haferdrink)
- 2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
- 10-15 g [Vivani Creamy Classic](#), gehobelt
- 6 Erdbeeren

Für Buttercreme

- 200 g vegane Butter
- 80 g veganer Frischkäse
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Für die Schokoglasur

- 1,5 Tafeln [Vivani Creamy Classic](#)
- 1 EL Kokosöl, flüssig

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 20 Minuten Backzeit + 1,5 Stunden Kühlzeit)

1. Sojamehl mit 4 EL Wasser verrühren und dann mit Mehl, Rohrzucker, Zimt, Natron, Zitronensaft und Kakao vermengen. Vegane Butter in Stückchen geschnitten dazu geben und den Teig unter Zugabe des Pflanzendrink sowie Mineralwasser mit einem Handrührgerät kurz und kräftig cremig rühren.
2. Dann [Vivani Creamy Classic](#) dazu reiben und unterheben.
3. Sechs Muffinmulden mit etwas veganer Butter fetten und den Teig in die Vertiefungen füllen.
4. Die Cupcake-Basis im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze rund 20 Minuten backen (Stäbchentest) und anschließend abkühlen lassen.
5. Für die Buttercreme vegane Butter, veganen Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und rund 20-30 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.
6. Mittig auf jeder Cupcake-Basis mit einem Löffel eine Vertiefung für die Erdbeeren schaffen. Gewaschene Erdbeeren ohne Erdbeergrün mit der Spitze nach oben in die Vertiefung setzen.
7. Dann die Buttercreme mit einer Spritztülle rund um jede Erdbeere nach oben spitz zulaufend auftragen und die Cupcakes dann rund 30-40 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. 1,5 Tafeln [Vivani Creamy Classic](#) über einem Wasserbad schmelzen, mit Kokosöl verdünnen und über die Hi-Hat Cupcakes träufeln. Schokoschicht im Kühlschrank rund 30 Minuten abkühlen und fest werden lassen.
9. Hi-Hat Cupcakes im Kühlschrank aufbewahren und rund 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Durchschneiden, staunen und genießen.

Tipp: Wenn du diese **veganen Hi-Hat-Cupcakes** backst, solltest du auf **zwei Punkte** besonders achten. Erstens ergibt die Menge **sechs Hi-Hat-Cupcakes**. Wenn du den Teig in die Muffinmulden füllst, denkst du vielleicht, dass der Teig auch für mehr Cupcakes reicht. Jedoch ist es bei diesem Rezept wichtig, dass die **Muffinbasis besonders hoch, groß und fluffig** ist. Deshalb solltest du den Teig wirklich **nur auf 6 Muffinmulden** aufteilen und jeweils **viel Teig** einfüllen. Zweitens: Wenn du dann später die **Erdbeere einsetzt**, mache die **Vertiefung nicht zu flach**. Die Erdbeere sollte **tief in den Muffinboden** einsinken. Nur dann bekommst du nämlich eine **schöne Schnittfläche**, bei der die Erdbeere mittig im Cupcake-Inneren sitzt.

Wie hat dir dieses Rezept gefallen? Schreibe mir dazu. Ich bin schon ganz gespannt von dir zu hören. Herzlichst deine Lea