



Vegane Oreo-Cupcakes

24 Cupcakes

Zutaten

24 Oreo-Cookies
2 EL Leinsamen
400 ml Sojadrink
100 ml Pflanzenöl
1 EL Apfelessig
3 TL gemahlene Bourbon
Vanille

300 g Mehl, Typ 405
90 g ungesüßter Kakao
190 g Rohrohrzucker
1 TL Natron

Für das Topping

60 g Mehl, Typ 405
200 g weißer Zucker
370 ml Sojadrink
360 g weiche Margarine
2 Vanilleschoten
18 Oreo-Cookies

Zubereitung

1. Für die Cupcakes den Ofen auf 180 Grad vorheizen und 24 Muffinförmchen – zwei Bleche mit jeweils 12 Förmchen – mit Papiertütchen auskleiden. In jedes davon einen Oreo-Cookie legen.
2. Die Leinsamen mit 5 EL heißem Wasser begießen und für 2–3 min stehen lassen.
3. Milch, Sonnenblumenöl, Apfelessig und gemahlene Vanille in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Dann den Leinsamen Mehl, Kakao, Zucker und Natron hinzufügen und noch einmal kurz verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Für 20 min backen. Danach eine Stäbchenprobe mit einem Kuchentester machen. Wenn innen der Teig noch zu flüssig ist, noch einmal 5 min weiterbacken.
5. Für das Topping Mehl, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 2 min andicken lassen. Danach abkühlen lassen. Parallel die Margarine 5 min cremig aufschlagen. Darin nach und nach die Mehlmischung unterrühren und die ausgeschabten Vanilleschoten hinzufügen. Dann alles zusammen mindestens eine Minute lang gründlich verrühren.
6. Die Creme auf die Cupcakes geben – am besten einen Spitzbeutel verwenden. Zum Schluss 6 Oreos mit einem Nudelholz zerstoßen, auf der Creme verteilen und dann pro Cupcake noch einen halben (oder zwei Viertel) Oreo in die Creme drücken.