

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Chili-Kirsch Cupcakes

Freitag, den 14.06.2019

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Rührteig

130 g Dinkelmehl (Type 1050)
 40 g Kakao
 1 TL Backpulver
 1 Msp. Vanille, gemahlen
 ½ TL Salz
 ½ TL Chili, gemahlen
 100 g Agavendicksaft
 50 g Pflanzenöl
 150 g Kokosmilch
 60 g Apfelmus
 1 EL Apfelessig (alternativ Weißweinessig)
 160 g Schattenmorellen, eingekocht
 80 g Schokotropfen, Zartbitter

Für die Frischkäsecreme

120 g Kuvertüre, Zartbitter
 150 g veganer Frischkäse
 2 geh. EL Zucker
 1 TL Kokosöl
 80 g Kirschen, frisch
 Schokoröllchen, Zartbitter



Zubereitung:

1. Für die Chili-Kirsch Cupcakes den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Muffin-Backform einfetten.
2. Für den Rührteig in einer Rührschüssel Dinkelmehl, Kakao, Backpulver, Vanille, Salz und Chili mischen. Agavendicksaft, Pflanzenöl, Kokosmilch, Apfelmus und Apfelessig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Schattenmorellen abtropfen lassen und mit den Schokotropfen unter den Teig heben. Den Rührteig in die eingefetteten Muffinformen gleichmäßig verteilen und im Backofen ca. 25 Minuten backen. Die Muffins vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.
3. Für die Frischkäsecreme 60 g Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen, dann zwei Drittel Frischkäse und Zucker einrühren. Den restlichen Frischkäse zuletzt unterheben, um eine leichte Marmorierung zu erzielen. Die restlichen 60 g Kuvertüre schmelzen und mit dem Kokosöl mischen. Die Kirschen zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre diagonal eintunken und trocknen lassen.
4. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und noch warm (damit es noch weicher ist) auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes mit den Kirschen und Schokoladenröllchen verzieren.