



Vegane & Gefüllte Pfirsich Cupcakes – www.zuckerjagdwurst.com

ZUTATEN:

Teig:

250g Mehl
2 EL Speisestärke
50g gemahlene Mandeln
200g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
200ml Mandelmilch
50ml Rapsöl
50ml Sprudelwasser
1 Limette (Saft und Abrieb)

5g Vanilleextrakt

Sahnecreme:

200 ml Schlagfix Schlagcreme
5g Vanilleextrakt

Füllung:

3 Pfirsiche
3 EL Aprikosen-Pfirsich-Marmelade (oder eine ähnliche Sorte)

Zur Garnierung:

2 Pfirsiche (in Scheiben geschnitten)
Limettenabrieb

ZUBEREITUNG:

Vorbereitung

1. Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und verrühren.
2. Nun nach und nach die Mandelmilch, das Sprudelwasser und das Öl hinzugeben. Alles gut verrühren.
3. Eine Muffinform (9-10 Mulden werden benötigt) gut einfetten und mit Mehl ausklopfen.



4. Bei 180°C ca. 25 Min backen oder bis diese sich golden färben und den Stäbchentest bestehen.
5. In der Zeit die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanilleextrakt ca. 3-4 Minuten aufschlagen. Wieder kaltstellen.
6. Für die Füllung die Pfirsiche gut waschen, das Fleisch vom Stein entfernen und in kleine Stücken schneiden. In einem kleinen Schälchen mit der Aprikosen-Pfirsich-Marmelade verrühren.

SERVIEREN:

1. Die Pfirsiche waschen, das Fleisch vom Stein entfernen und in Scheiben schneiden.
2. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen.
3. Mit einem Teelöffel eine kleine Vertiefung in die Muffins geben.
4. 1 TL der Pfirsichfüllung hineingeben.
5. Die Sahne auf den Muffins verteilen.
6. Mit den Pfirsichscheiben garnieren und frischen Limettenabrieb darüber geben

Viel Spaß beim Nachbacken!