

## Vegane Pistazien-Cupcakes



### Zutaten:

170 g Weizenmehl Typ 405  
 100 g Zucker  
 1/2 Pck. Backpulver  
 1 TL Natron  
 120 g Pistazienkerne  
 170 g Avocado-Fruchtfleisch  
 110 ml pflanzliche Milch  
 60 ml Öl  
 40 ml Zitronensaft  
 1 Zitrone, unbehandelt  
 1 Prise Salz  
 1 Glas/Gläser Orangenmarmelade

### Für die Garnierung:

50 g Pistazienkerne  
 6 Physalis

### Zutaten für das Topping:

150 ml Orangensaft  
 100 ml Limonensaft  
 100 g Zucker  
 30 g Stärke  
 1 Vanilleschote(n)  
 1 Prise Salz  
 200 g Butter, vegan  
 150 g Frischkäse, vegan



Kaiser Muffinbackform  
 Inspiration für 12 Stück



Kaiser Inspiration Mini  
 Muffin Förmchen Papier



Westmark Spritzbeutel



Rösle Teigschaber  
 Silikon in weiß



KitchenAid Zerkleinerer  
 1,19L in creme



koziol Rührschüssel-Set  
 MIXXX



Microplane Zester Flexi  
 Zesti, in orange

1

Zur Vorbereitung: Das Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die vegane Butter auf Zimmertemperatur bringen. Die Schale der Zitrone mit einer Zesterreibe abreiben.

2

In eine Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz geben und vermengen.

3

In einem Mixer oder einer entsprechenden Küchenmaschine zuerst die 120 g geschälten Pistazien grob zerkleinern, anschließend das Fruchtfleisch der Avocado zugeben und durchmischen. Dann Pflanzenmilch, Öl, Zitronensaft und Abrieb ebenfalls dazugegeben. Alles einmal durchmischen. Es ergibt eine grüne breiartige Masse, die keine größeren Stückchen von Fruchtfleisch enthalten sollte.

4

Die Avocadomasse in die Schüssel mit dem Mehl und Zucker geben. Mit einem Silikonschaber so lange per Hand unterheben und verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.

5

Den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Eisportionierers auf die 12 Backförmchen verteilen. Circa 12-15 Minuten backen.

6

Für das Topping: In einem Topf den Orangensaft mit dem Vanillemark und dem Salz zum Kochen bringen.

7

In einem kleinen Schälchen die Stärke mit dem Limonensaft vermengen. Anschließend unter Rühren zum kochenden Orangensaft geben und alles kurz zusammen aufkochen lassen.

8

Die heiße Creme in eine Schüssel füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

9

Unter die abgekühlte Creme nach und nach mit einem Rührbesen oder dem Handrührgerät die vegane Butter geben und alles zusammen schaumig schlagen.

10

Zum Schluss kurz den veganen Frischkäse unterrühren, gerade so dass dieser komplett untergemischt ist.

11

Den Orangenaufstrich in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und mittig auf jedem der abgekühlten Pistazien-Cupcakes eine kleine etwa fingerhutgroße Kuppel spritzen.

12

Das vegane Cream-Cheese-Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Nun eine große Rosette spritzen, die den Orangenkern komplett umfasst.

13

Die fertigen Cupcakes für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Creme einmal kurz durchkühlt. Mit gehackten Pistazien und halbierten Physalis dekorieren.

Um zu testen, ob der Teig im Ofen schon durch ist, hilft die Stäbchenprobe. Nehmen Sie dafür einen dünnen Holzstab und piksen Sie in das Innere des Muffins. Beim Rausziehen sollte kein Teig am Holz haften bleiben.