



Zutaten:

- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 120 ml Öl
- 30 ml Mineralwasser
- 100-150 g Zucker - je nachdem, wie süß ihr es möchtet
- 1 Pck. Vanillezucker
- Lebensmittelfarben nach Belieben :-)

Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Cupcakes bei Ober-/Unterhitze statt Heißluft backen weil sie mit Heißluft oft schief werden :-). Keine Ober und Unterhitze? Dann bei 155°C :-)

Die Muffin Form bzw. die Förmchen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Oder mit Papierformen auslegen.

Alle Zutaten zusammen in die Rührschüssel geben, das Mehl dabei mit dem Backpulver rein sieben und mit dem Handrührgerät auf niedriger bis mittlerer Stufe kurz verrühren. Nach belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dieser Teig ist relativ flüssig!

Teig nun teilen und nach euren Vorstellungen mit Lebensmittelfarbe färben.

Mit einem Esslöffel den Teig in die Förmchen füllen. Die Förmchen sollten dabei höchstens zur Hälfte gefüllt werden.

In den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und ca. 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen. Wenn beim Herausziehen nichts kleben bleibt, dann sind die Muffins fertig. Cupcakes nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Laktose freies Frosting:

- 120 g Laktose freie Butter
- 450 g Staubzucker (oder auch weniger, ist Geschmacksache)
- 50 ml Kokosmilch mit Vanillegeschmack oder Sojamilch
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- Deco (Zuckerstreusel, Schokoflochen, Glitzer oder was immer euch gefällt)
- Für das lactosefreie Frosting Butter schön cremig schlagen, dann den Mixer auf niedrig stellen und nach und nach die Hälfte des Staubzucker unterrühren. Die Kokosmilch unterrühren und den restlichen Staubzucker. Wenn alle Zutaten drin sind, nochmal kurz cremig aufschlagen.
- Frosting in einen Spritzbeutel füllen und Cupcakes damit verzieren.
- nach eurem Geschmack dekorieren.

Man kann die Cupcakes auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen machen:

Für Zitronen-Cupcakes:

Mineralwasser durch Zitronensaft ersetzen.

Für Orangen-Cupcakes:

Mineralwasser durch Orangensaft ersetzen.

Für Schokoladen-Cupcakes:

Mineralwasser durch 30 g geschmolzene Laktose freie Schokolade ersetzen. Ihr könnt auch noch Laktose freie Schokostückchen unterrühren.

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer eure Gudrun von Mödling