



Veganer Johannisbeer-Schoko-Cup Cake mit Schokoladen-Kardamom Topping

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Vegan, einfach köstlich, in 20 Minuten gemacht

Zutaten

- Für ca. 12 Stück
- 75 g Marzipan Rohmasse, grob geraspelt
- 100 g Aprikosen Konfitüre
- 80 g brauner Zucker
- 150 g Soja Milch
- 150 g Mehl, gesiebt
- 150 g Mandel Gries
- 50 g Haferflocken
- 2 Tl Backpulver
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 100 g bittere Schokolade auf einer Küchenreibe in groben Stücken geraspelt
- 70 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Schälchen rote Johannisbeeren, gezupft
- Für das Topping:
- 300 g Soja Milch
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 500 g Bitterschokolade, grob gebrochen

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Marzipan mit dem Zucker, der Soja Milch, Olivenöl und den Haferflocken zu einer homogenen Masse verrühren; 10 min. quellen lassen.

Schritt2

Das Mehl mit dem Mandel Gries, Backpulver und Zimt vermischen und unter die gequollene Masse heben, ebenso die Bitterschokolade und die Johannisbeeren.

Schritt3

Die Masse nunmehr auf 12 Cup Cake Formen verteilen und für 20-25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) danach abkühlen lassen

Schritt4

Das Topping:

Schritt5

In der Zwischenzeit die Soja Milch und den Kardamom erhitzen, darin die Schokolade auflösen, glatt verrühren.

Schritt6

Etwas abkühlen, fest werden lassen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die abgekühlten Cup Cakes spritzen.

Schritt7

Ev. mit Hagelzucker und Johannisbeeren ausgarnieren.

Schritt8

Rezeptart: Teegebäck, Vegan **Tags:** einfach köstlich, vegan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/veganer-johannisbeer-schoko-cup-cake-mit-schokoladen-kardamom-topping/>