



Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 26.05.2017

Kokosblüten-Cupcakes mit Waldmeister-Pesto

Für ca. 10 bis 12 Stück

Zutaten

Für die Cupcakes:

90 g Buchweizenmehl, Vollkorn
40 g Mandeln, gemahlen
1 EL Speisestärke (30g)
60 g Kokosblütenzucker
1 TL Natron
2 Bananen (200 g)
100 ml Pflanzendrink
1 Apfel (150 g)
40 ml Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig

Für das Waldmeister-Pesto

1/2 Bund oder Topf Basilikum
50 ml Waldmeistersirup
20 g Mandeln, blanchiert & gestiftet
200 g aufschlagbare Sahne, vegan (Soja oder Kokos)
150 g frische Himbeeren und Erdbeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Für die Cupcakes das Buchweizenmehl, die Mandeln, die Speisestärke, den Kokosblütenzucker sowie das Natron in eine Schüssel geben und mischen. Die Bananen mit dem Pflanzendrink im Mixer kurz pürieren oder einfach mit der Gabel zerdrücken. Den Apfel abwaschen und mit Schale reiben. Die Bananenmilch, den geriebenen Apfel, das Öl und den Weißweinessig zur Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen kurz glattrühren. Den Teig auf 10-12 Muffinförmchen aufteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Die gebackenen Küchlein aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für das Waldmeister-Pesto das Basilikum grob zerkleinern und mit dem Waldmeistersirup und den Mandeln kurz im Mixer zerkleinern.
4. Die Sahne je nach Packungsanleitung über Nacht gut kühlen und dann aufschlagen. Die aufgeschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, gleichmäßig auf die Küchlein spritzen. Etwas Waldmeisterpesto darüber geben und mit Beeren und einem Blatt Waldmeister verzieren.