Matcha Cupcakes

knallgrüne Küchlein

Zubereitung

1. Für die Küchlein: Mehl mit Backpulver und 1 TL Matcha-Pulver vermischen. 100 g weiche Margarine mit Reismilch, Rohrohrzucker, 1 Prise Meersalz, 1 Msp. gemahlener Vanille und 1 EL Essig verrühren. Danach die Mehlmischung unterrühren bis sich die trockenen Zutaten gut vermischt haben.

2. Den Teig in Muffin-Förmchen geben. Dann bei 175 °C Umluft circa 18 Minuten backen.

3. Für das Topping: Soja-Quark, Puderzucker, 150 g weiche Margarine und 1 Msp. gemahlene Vanille gut vermischen und kalt stellen.

4. Dann der Masse 1 TL Matcha-Pulver zufügen und unterrühren, sodass eine leicht grünliche Masse entsteht. Mit einem Spritzbeutel und einer Spritztülle alle Küchlein mit 1 bis 2 großen Ringen Masse verzieren.

5. Der übrigen Masse nochmals einen Teelöffel Matcha-Pulver beifügen, verrühren und die Spritztülle füllen. Dann auf die Küchlein 1 bis 2 weitere Kringel der grünen Masse geben.

6. Den Rest der Masse nochmals mit einem Teelöffel Matchapulver dunkler färben und damit die Spitze des Toppings formen. So besteht das Topping aus verschiedenen Grünfärbungen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 10 Stück)

Naturata Zutaten

100 g	Rohrohrzucker
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
2 Msp.	Bourbon-Vanille, gemahlen
1 EL	Condimento Bianco
100 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

200 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Margarine (weich)
175 ml Reismilch
4 TL Matcha-Pulver
300 g Soja-Quark
Muffinförmchen