Isa Chandra Moskowitz

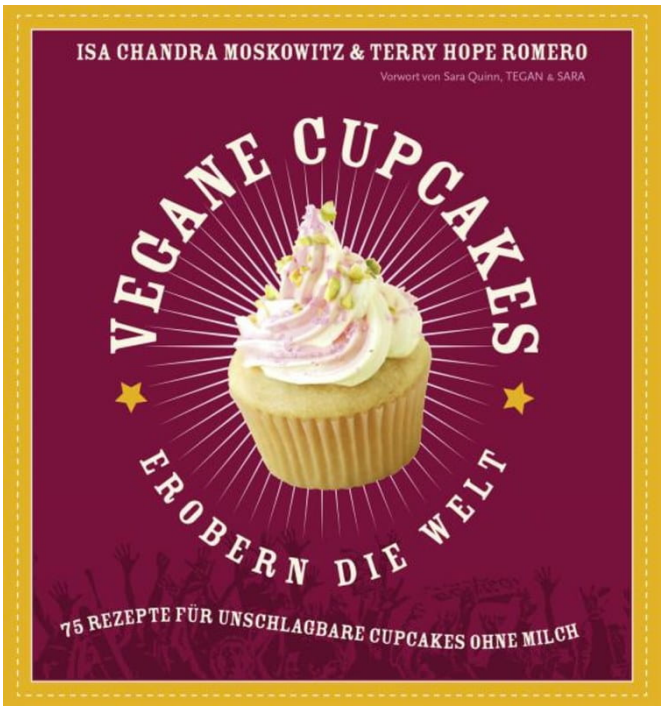
Vegane Cupcakes erobern die Welt

Leseprobe

Vegane Cupcakes erobern die Welt

von Isa Chandra Moskowitz

Herausgeber: Neun Zehn Verlag



Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

INHALT

Vorwort von Sara Quin, Tegan & Sara VII
Einleitung I
Cupcakes von A bis Z 3

WIE MAN HAMMER-CUPCAKES MACHT 5
Metrische Umrechnungen 6
Zutaten 7
Das Werkzeug zur Weltbeherrschung 15
Troubleshooting: Wenn guten Cupcakes Schlimmes widerfährt 21
Dekorationen für eure Cupcakes 25

DIE REZEPTE 31
GRÜNDREZEPTE FÜR CUPCAKES 32
Goldene Vanille-Cupcakes 33
Dein einfacher Schokoladen-Cupcake 37
Sexy fettarme Vanille-Cupcakes mit frischen Beeren 41
Einfache Vanille- und Agavensirup-Cupcakes 44
Clutenfreie Vanille-Cupcakes 46
Glutenfreie Schokoladen-Cupcakes 48

KLASSISCHE CUPCAKES 50
Karottenkuchen-Cupcakes mit Frischkäse-Frosting 51
Lebkuchen-Cupcakes mit Zitronen-Frosting 53
Purpurne Samt-Cupcakes mit altmodischem Samt-lcing 55
Erdnussbutter-Cupcakes 59
Schokoladen-Kirschcreme-Cupcakes 61
Brooklyn vs. Boston Creme Pie Cakes 65
Ahornsirup-Cupcakes mit cremigem Ahornsirup-Frosting und karamellisierten Walnüssen 67
Ananas -,,Right-Side-Up" -Cupcakes 70
Schokoladen-Minze-Cupcakes 73
S'mores Cupcakes 75
Brooklyn Brownie Cupcakes 78
Bananen-Split-Cupcakes 81
Schokoladen-Vanille-Marmor-Cupcakes 83

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

SCHICKE CUPCAKES 85
Geröstete Kokos-Cupcakes mit Kaffee-Buttercreme-Frosting 87
Glasierte Aprikosen-Mandel-Cupcakes 89
Schokoladen-Starkbier-Cupcakes 91
Dulce Sin Leche Cupcakes 93
Zitronen-Macadamia-Cupcakes mit Zitronen-Buttercreme 95
Grüntee-Cupcakes mit Grüntee-Glasur und Marzipanblüten 97
Orangenpudding-Cupcakes mit Schokoladen-Ganache 101
Mexikanische Hot Chocolate Cupcakes 104
Kokos-ümetten-Cupcakes 107
Chai Latte Cupcakes 109
Haselnuss-Cupcakes mit Mokka-Haselnuss-Mousse-Filling 113
Pistazien-Rosenwasser-Cupcakes 117
Tiramisü-Cupcakes 119
Litschi-Cupcakes mit Kokos-Glasur 122
Rumrosinen-Cupcakes mit Rum-Glasur und Rum-Buttercreme 123
Kürbis-Chocolate Chip-Cupcakes mit Zimt-Icing 126
Cashewbutter-Kardamom-Cupcakes mit reichhaltigem Cashewbutter-Frosting 128
Apfelwein-Cupcakes 131
„Mucho Margarita" Cupcakes 133
Blaubeeren-Zitronen-Creme-Cupcakes 136
Cappuccino-Cupcakes gefüllt mit Espresso-Creme 138

FROSTING UND FILLING
Veganes Flaumiges Buttercreme-Frosting 142
Reichhaltiges Schokoladen-Ganache-Topping 143
Schokoladen-Buttercreme-Frosting 144
Orangen-Buttercreme-Frosting 145
„Brown Rice" - Karamell-Glasur 146
Kokos-Pekan-Toffee-Frosting 147
„Super Natural" Agavensirup-Icing 149
Erdnussbuttercreme-Frosting oder Filling 151
„Nicht-zu-süßes" Blaubeer-Mousse 153
Schokoladen-Mousse-Topping 155
Veganes Frischkäse-Frosting 158
Himbeer-Buttercreme-Frosting 159
Schnell schmelzende Ganache zum Dekorieren 160
Dickes Schokoladen-Toffee-Frostin' 161

Danksagung 162
Index 164

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

GRUNDREZEPTE FÜR CUPCAKES



DAS HIER SIND Allzweck Schokoladen- und Vanille-Cupcakes, die ihr ganz nach Herzenslust oder *für* Spezialfälle weiter verarbeiten könnt. Eure Tante macht eine glutenfreie Diät? Kein Problem (siehe Seite 46)! Euer Freund will ein paar Pfunde loswerden? Lasst ihn nur kommen (siehe Seite 41)! Euer Cousin dritten Grades ist Diabetiker? Siehe Seite 44. Für euch macht das keinen Unterschied, denn ihr habt die Cupcake-Fähigkeiten, um mit jeder Situation umgehen zu können.

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

GOLDENE VANILLE-CUPCAKES

FÜR 12 STÜCK

DIESER NÜCHTERNE MEHRZWECK-CUPCAKE sollte sich in eurem Holster gleich neben eurem einfachen SGHOKOLÄDEN-CUPCAKE (Seite 37) befinden, wenn ihr euch denn auf das wilde Leben eines Cupcake Helden einlassen wollt. Und diese Cupcakes machen sich auch gut auf Geburtstagen, Kuchenständen und Babypartys.

Wir haben euch zwei Varianten der Zubereitung angeführt, entweder mit Rapsöl oder mit Margarine, die beide zu leicht unterschiedlichen, aber leckeren Cupcakes fuhren. Mit Rapsöl könnt ihr nichts falsch machen und bekommt einen Cupcake mit einer lockeren Struktur, der für jede Vanille-Variation großartig geeignet ist. Margarine ist da etwas kniffliger in der Handhabung, aber der Buttergeschmack, die goldene Farbe und die feine Struktur, die sie den Cupcakes gibt, sind die Anstrengung allemal wert. Sie sind auch etwas weniger süß als andere Cupcakes und ideal zum Auftragen von richtig intensiven Frostings wie DICKES SCHOKOLADEN-TOFFEE-FROSTIN' (Seite 161), SCHOKOLADEN-BUTTERCREME (Seite 144) oder REICHHALTIGES SCHOKOLADEN-GANACHE-TOPPING (Seite 143), oder eine beliebige Variation des vegan-flaumigen Buttercreme-Frostings (Seite 142).

Wir wollen euch auch einen Ceheimtipp für richtig goldene Cupcakes nicht vorenthalten (siehe „Streusel" darunter). Versucht die mal für die BROOKLYN VS. BOSTON CREAM PIE CAKBS (Seite 65) oder gebt übertrieben hohe Kringel des Veganen Flaumigen Buttercreme-Frostings auf die weitbesten Ceburtstags-Cupcakes.

ZUTATEN

- 1 Tasse Sojamilch
- 1 TL Apfelessig
- 1 ¼ Tassen Mehl
- 1 EL Maisstärke
- ¾ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz (1/2 TL wenn ihr Öl statt Margarine verwendet)
- ½ Tasse ungehärtete Margarine, weich, oder 1/3 Tasse Rapsöl
- ¾ Tasse Kristallzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Mandelextrakt, Karamellextrakt oder mehr Vanilleextrakt

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

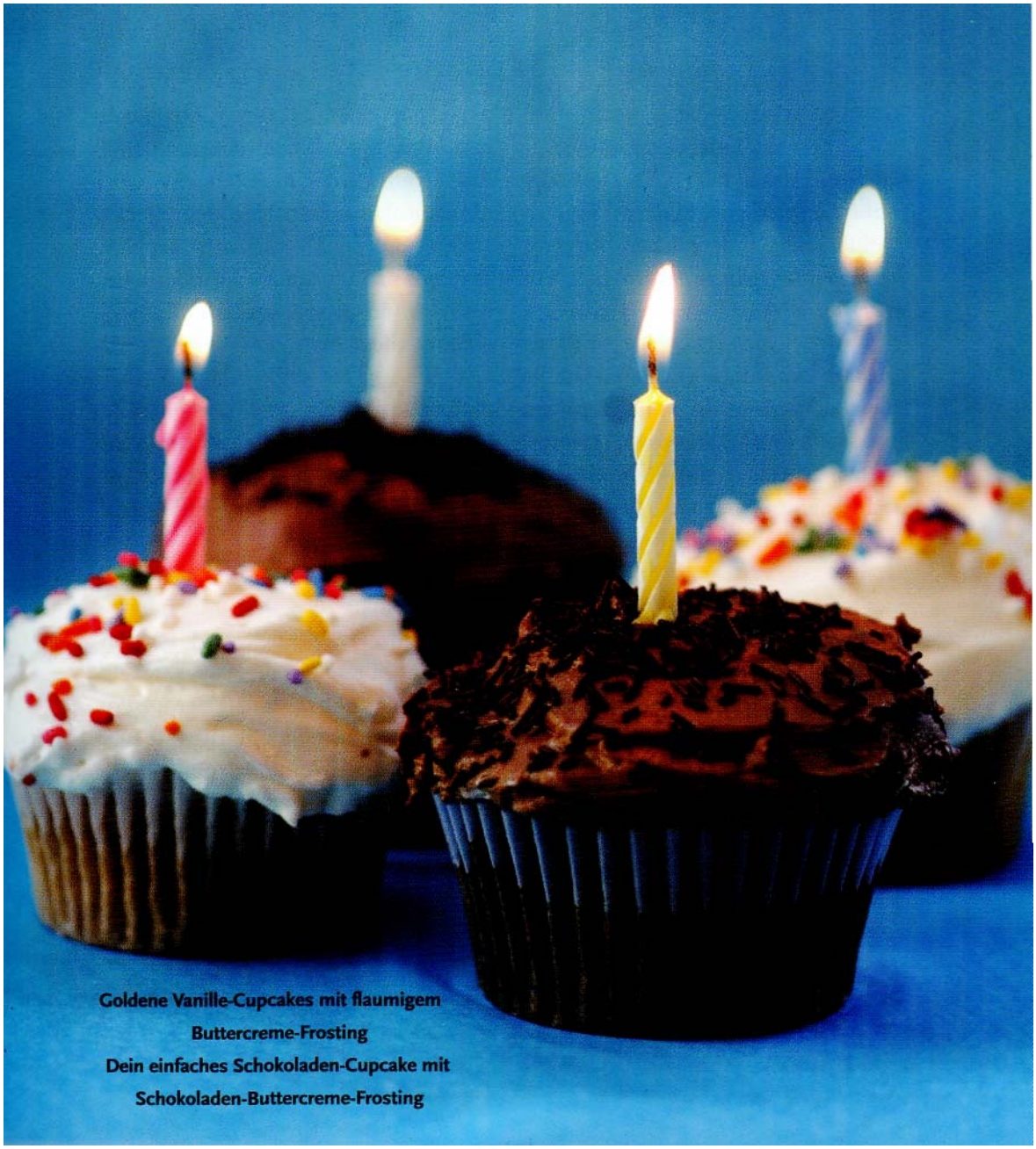
ANLEITUNG

1. Backrohr auf 180°C vorheizen und das Muffimblech mit Cupcake-Förmchen füllen.
2. Sojamilch und Essig in einer großen Schüssel verquirlen und für ein paar Minuten gerinnen lassen.
3. Beim Verwenden von Margarine: Mehl, Maisstärke, Salz, Backpulver und Natron in einer großen Schüssel vermischen.
4. Margarine und Zucker in einer separaten Schüssel mit einem Handmixer auf höchster Stufe aufschäumen, bis es locker und schaumig wird, aber nicht länger als 2 Minuten. Gebt Vanille und restlichen Extrakt dazu, dann mengt abwechselnd etwas Sojamilch-Mixtur und trockene Zutaten bei, zwischendurch mehrmals den Rand der Schüssel abkratzen.
5. Beim Verwenden von Öl: Sojamilch-Mixtur, Öl, Zucker, Vanille und weitere Extrakte, die ihr verwenden wollt, in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Maisstärke, Backpulver, Natron und Salz beimengen und mixen, bis keine größeren Klumpen mehr übrigbleiben.
6. Die Cupcake-Förmchen zu zwei Dritteln auffüllen und 20-22 Minuten backen, bis sie fertig sind. Auf ein Kuchengitter geben und komplett auskühlen lassen, bevor ihr mit dem Frosting loslegt.

Variationen

WIRKLICH GOLDEIE CUPCAKES: Gebt in einen kleinen Kochtopf aus rostfreiem Stahl eine gehörige Prise Kurkuma Pulver in die Sojamilch. Ab und zu umrühren, damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet, die Mixtur dann auf mittlerer Stufe 2-3 Minuten aufkochen lassen, bis die Sojamilch gerade zu sieden beginnt. Wenn sich das Kurkuma Pulver aufgelöst und sich die Sojamilch hellgelb gefärbt hat, die Pfanne vom Herd nehmen und 5 Minuten kühlen lassen. Essig dazugeben und wie beschrieben weiter verarbeiten.
AROMATISIERTE GOLDENE CUPCAKES: Diese einfachen Cupcakes können mit veränderten Aromaextrakten in jede

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0



Goldene Vanille-Cupcakes mit flaumigem Buttercreme-Frosting
Dein einfaches Schokoladen-Cupcake mit Schokoladen-Buttercreme-Frosting

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

EINFACHE VANILLE- UND AGAVENSIRUP-CUPCAKES

FÜR 12 STÜCK

AGAVENSIRUP (siehe Zutaten, Seite 10) sorgt für einen außerordentlich flaumigen und zarten Cupcake, mit einer tief-goldenen Färbung. Die Süße des Agavensirups unterscheidet sich von herkömmlichem Zucker... sie ist eher leicht und subtil, mit einem erfreulichen Buttergeschmack und zart-blumigen Aroma. Die Backzeit beträgt etwas weniger, da Backwaren mit Agavensirup dunkler und schneller als mit Zucker bräunen, also vergesst nicht, das Ofenthermometer zu checken!

Mit diesem Grundrezept könnt ihr euch richtig austoben; kombiniert Aromaextrakte, Mischungen und Toppings. Besonders gefallen uns die mit einem dick aufgetragenen SCHOKOLADEM-TOFFEE-FROSSTIN' (Seite 161), einer dünnen Schicht des „SUPER NATURAL" Agavensirup-Icings (Seite 149) oder einem Kringel des „NICHT-ZU-SÜSSEM" BLAUBEER-MOUSSES (Seite 153).

ZUTATEN

- 2/3 Tasse Sojamilch
- ½ TL Apfelessig
- 2/3 Tasse Agavensirup
- 1/3 Tasse Rapsöl
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- ½ TL Mandelextrakt
- 1 1/3 Tassen Mehl
- ¾ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz

ANLEITUNG

1. Das Muffinblech mit Cupcake-Förmchen füllen und das Backrohr auf 165°C vorheizen.
2. Sojamilch und Apfelessig in einer großen Schüssel verquirlen; ein paar Minuten stehen und gerinnen lassen. Agavensirup, Öl, Vanille- und Mandelextrakt unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz sieben und vermischen, bis

Leseprobe von I. Moskowitz / T. Romero, „Vegane Cupcakes erobern die Welt“
Herausgeber: Neun Zehn Verlag
Leseprobe erstellt vom Narayana Verlag, 79400 Kandern,
Tel: 0049 (0) 7626 974 970-0

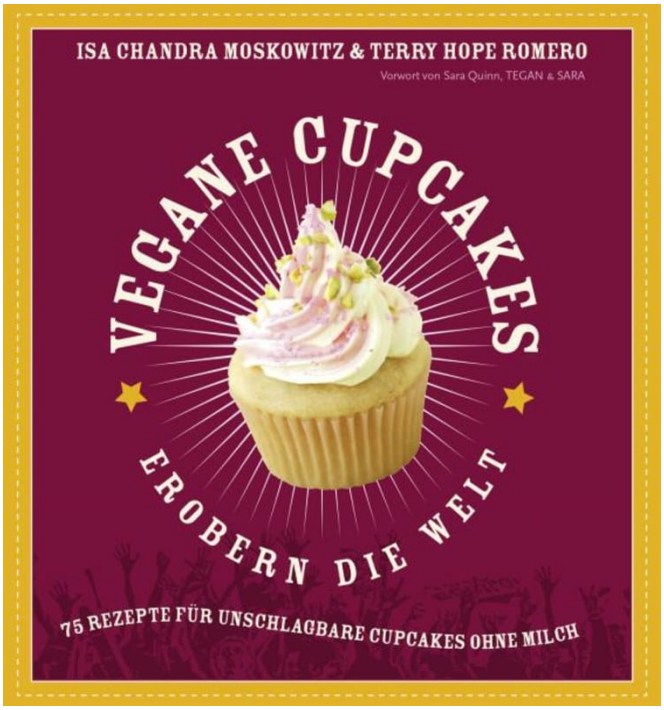
Isa Chandra Moskowitz

Vegane Cupcakes erobern die Welt

75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch

168 Seiten, kart.
erscheint 2013

Jetzt kaufen



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de