

# PUPCAKES

Beestachtig lekker, zonder beest

---



Recepten - Maartje Borst  
Fotografie en productie - Lisette Kreischer  
In opdracht van World Animal Protection NL

# Pupcakes

Wat zijn ze zoet, deze pupcakes. Letterlijk en figuurlijk. Je zou ze bijna een aai over hun bol geven. Maar ze zijn toch echt om op te eten. Dus verblijd je partygangers met deze chocoladekameraadjes, waarmee je dubbel feest viert, want ze zijn volledig plantaardig!

## Ingrediënten

### Cakejes

- 50 g cacao
- 250 g bloem
- 125 g bruine suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1/2 tl zout
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 75 g vegan chocoladedruppels (of een gehakte reep)
- 350 ml plantaardige melk
- 125 ml rijstolie
- 15 papieren cupcake vormpjes

### Topping

- 175 g plantaardige boter, zeer zacht: minimaal op kamertemperatuur
- 6 el poedersuiker
- 3 el poedersuiker
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 50 ml warme espresso of sterke koffie
- stukje vegan witte en roze fondant of marsepein
- 1 klein stukje vegan chocolade, gesmolten
- 15 krenten

# instructies

---

## Cakejes

Verwarm de oven voor op 170 graden C. Meng voor de cupcakes alle droge ingrediënten in een ruime kom. Maak een kuil in het midden en doe hier de plantaardige melk en rijstolie in. Spatel door elkaar tot net gemengd. Doe de papieren cupcake vormpjes in een cupcaketray. Verdeel het beslag met een ijsbolschep over de vormpjes (precies 1 schep als je 15 cakejes maakt). Bak de cakejes in ca. 25 minuten gaar (test met een satéprikker, als er geen beslag aan blijft kleven zijn de cakejes gaar). Laat de cakejes helemaal afkoelen.

## Topping

Meng de zeer zachte plantaardige boter (met behulp van een lepel) met de poedersuiker, cacao en vanillesuiker. Voeg de espresso of koffie toe en klop even kort maar stevig door elkaar met een garde. Je hebt nu als het goed is een mooie gladde en romige crème.

## Opmaak

Doe de crème over in een spuitzak met kartelmondje en spuit hiermee hondenhoofdjes op de cakejes (zie foto). Maak oogjes van een stukje wit fondant of marsepein en maak een pupil met behulp van een drupje gesmolten chocolade welke je met behulp van een satéprikker aanbrengt. Laat even opdrogen. Maak vervolgens een tongetje van de roze fondant. Breng de hondenkopjes tot leven met de oogjes en tongetjes door ze zoals op de foto te plaatsen op de crème.

---