Pina Colada Cupcakes

Bei diesem Rezept dreht sich alles um die Kokosnuss: leckere Pina-Colada-Cupcakes mit Ananasstückchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Meg

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

160 g	Staubzucker (gesiebt)
140 g	Butter (zimmertemperatur)
180 g	Mehl (glatt)
20 ml	Kokosmilch
100 g	Kokosette
2 Stk.	Eier
140 g	Ananas (abgetropft)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für das Topping

40 g	Staubzucker (gesiebt)
80 ml	Kokosmilch
20 ml	Kokoslikör
100 g	Mascarpone
100 ml	Schlagobers

1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Pina-Colada-Cupcakes** ein Muffinblech mit Papierformen auslegen und das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ananas aus der Dose abgießen und abtropfen lassen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Den Staubzucker in eine große Rührschüssel sieben, die weiche Butter mit Salz und Vanillezucker dazugeben und mit dem Rührgerät einige Minuten lang schaumig rühren. Anschließend die Eier einzeln einschlagen und unterrühren.

2. Nun das Mehl über die Masse sieben, mit Kokosraspeln und Kokosmilch unterheben. Zuletzt die Ananasstückchen unterheben. Den fertigen Teig auf die Muffinformen verteilen (eventuell einen Spritzbeutel zu Hilfe nehmen). Auf mittlerer Schiene 18 bis 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Topping das Schlagobers steif schlagen. Die Kokosmilch mit Mascarpone, Likör und Sahnesteif in eine separate Schüssel geben, Den Staubzucker darüber sieben. Mit dem Rührgerät kurz glattrühren, dann das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes auftragen.

Tipp

Zum Dekorieren der Pina-Colada-Cupcakes eignen sich Kokosraspel, Schokostreusel oder Zuckerdekor.