Raffaello-Cupcakes

Die muss man einfach probieren! Ein kreatives Rezept für leckere Raffaello-Cupcakes.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

150 g	Butter
160 g	Kuvertüre (weiße)
140 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Muffinform

Für das Kokos-Topping

200 g	Frischkäse
130 g	Staubzucker
120 g	Kokosflocken
2 EL	Rum

Für die Dekoration

100 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Bereits auf den ersten Blick erobern die **Raffaello-Cupcakes** die Feinschmeckerherzen. Zu Beginn ein Wasserbad aufsetzen. Die weiße Kuvertüre langsam darüber zum Schmelzen bringen, dabei stetig rühren. Anschließend die Butter unterrühren. Vom Herd nehmen und

etwas abkühlen lassen.

2. Ofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen versehen.

3. In einer Schale Backpulver und Mehl versieben. In einer anderen Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit einem elektrischen Rührgerät aufschlagen, bis diese eine schaumige Konsistenz annehmen. Im Nachgang die Mehl-Backpulver Mischung einrühren. Flüssige Kuvertüre unter die Masse rühren.

4. Teig in die Förmchen füllen, dann kommen die Cupcakes für 20 Minuten in den Backofen. Erst nach dem Abkühlen der Muffins das Topping darauf geben: Topping aus Frischkäse, Kokosflocken und Staubzucker zusammenrühren und mit einem Schuss Rum versetzen.

5. Anschließend das Topping in einen Spritzsack füllen und kunstvoll auf den Cupcakes verteilen. Zum Schluss Kokosflocken in eine flache Schale geben und die fertigen Cupcakes darin wälzen.

6. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Tipp

Die Raffaello-Cupcakes zu einer dampfenden Tasse Kaffee oder einem Cappuccino genießen.