



Confetteria
Raffaello

Kokos Cupcake

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

 BACKZEIT: 20 Min.

Zubereitung

1. Für den Teig: Mehl mit Backpulver und Puderzucker verrühren. Anschließend Öl, Milch, Kokosmilch und Eier hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die Kokosraspel hinzufügen. Blech mit Förmchen befüllen und zunächst eine Teighälfte über die Förmchen verteilen. Raffaello als Kern in der Mitte platzieren und gleichmäßig mit dem restlichen Teig bedecken. Für etwa 20 Minuten bei 170 °C Ober-/Unterhitze backen.

2. Für das Frosting: Butter aufschlagen, Puderzucker, Mascarpone und Kokosraspel dazugeben und alles vermischen, sodass eine homogene Masse entsteht. Das Frosting für ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Cupcakes nach dem Backen auskühlen lassen und mit Frosting, Kokosraspel, Kokoschips und Früchten der Wahl dekorieren. Fertig!

Zutaten

für ca. 9 Cupcakes

für den Teig:

- 9 Raffaello
- 60 g geschmacksneutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl
- 80 g Puderzucker
- 2 Eier (Größe S)
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 45 g Kokosmilch (Dose)
- 45 ml Milch
- 20 g Kokosraspel

für das Frosting:

- 75 g Puderzucker
- 150 g Mascarpone
- 50 g weiche Butter

für das Topping:

- 9 Kokoschips
- Kokosraspel
- Früchte/Beeren nach Wahl