



Mini-Kokos-Cupcakes

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Min.

BACKZEIT: 15 Min.



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kokosraspel, Mehl, Backpulver und Zucker vermengen.
2. Vanilleextrakt, Buttermilch und Öl hinzufügen und zu einem Teig vermischen. Den Teig mit einem Eisportionierer in die Muffinförmchen geben.
3. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und anschließend in Papierförmchen setzen.
4. Für das Frosting Quark mit Puderzucker verrühren. Die Sahne aufschlagen und Stück für Stück unterheben, bis das Frosting cremig ist. Raffaello zerkleinern und anschließend untermischen.
5. Das Frosting in eine Spritztülle füllen und auf die Muffins geben. Anschließend jeden Muffin mit Raffaello garnieren.

Zutaten

für 28 Mini-Kokos-Cupcakes

für den Kuchen:

- 230 g Mehl
- 200 ml Buttermilch
- 130 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 60 g Kokosraspel
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Backpulver

für das Frosting:

- 375 g Quark
- 50 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- 5 Raffaello

für die Dekoration:

- 28 Raffaello