



Confeetteria  
Raffaello

# 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 Spritztüle 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