30 Minuten

12 Stück

Kokos Cupcakes

Zutaten

- 2 Eier
- 130 g brauner Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Ceres Kokosfett geschmolzen zimmerwarm
- 80 g Mehl
- 50 g Kokosflocken
- 2 Prisen Salz

Topping - Frosting:

- 100 g Ceres Kokosfett zimmerwarm
- 160 g Staubzucker
- 2 EL Limettensaft oder Zitronensaft
- 200 g Frischkäse
- 80 g Kokosflocken

Kokosflocken sind eine beliebte Backzutat und lassen sich ausgezeichnet mit Kokosfett und Frischkäse kombinieren. Daraus wird in diesem Fall ein fantastischer Kokos Cupcake.

Die Kokoscreme für unser Cupcake Topping oder Frosting wird mit Ceres Kokosfett, Staubzucker (Puderzucker), Frischkäse und Kokosflocken zubereitet. Die flockige Konsistenz ist dabei gewollt und erzeugt nach dem Kühlstellen der Cupcakes ein besonders erfrischendes Mundgefühl.

Sowohl die Cupcake Böden, die auch Sponge genannt werden, als auch das Topping – Frosting ist flott zubereitet.

Als Dekoration eignen sich Kokosflocken oder andere süße Dekoartion für Cupcakes. Die finale Deko bitte erst kurz vor dem Servieren auf das Topping aufstreuen.

Zubereitung

- Aufgeschlagene Eier mit Zucker und Vanillezucker 4 Minuten schaumig rühren.
- Flüssiges Ceres Kokosfett, Mehl, Kokosflocken und Salz dazu geben und weitere 2 Minuten verrühren.
- Muffinbleche mit Papierformen bestücken und die Kuchenmasse bis max 1 cm unter den Rand einfüllen.
- Die Cupcake Böden bei 180 ° C ca. 22 Minuten Backen, dann abkühlen lassen.

Topping - Frosting:

- Ceres Kokosfett mit Staubzucker und Limettensaft 3 Minuten glatt rühren, Frischkäse und Kokosflocken zugeben und weitere 2 Minuten verrühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und die vorbereiteten Cupcake Böden dekorieren.
- Kurz vor dem Servieren mit Streuzucker oder anderen Zuckerformen, zum Beispiel Herzen oder Kugeln bestreuen.

Süßes, Vegetarisch

Zurück