

Caribbean Cupcakes



 für 4 Personen

 ca. 50 Min.

Zutaten

Grundteig für Cupcakes

50 g **Butter**
50 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 **Ei**
3 EL **Milch**

80 g **Mehl**
0.5 TL **Backpulver**

Caribbean Cupcakes

1 Portion **Grundteig**
30 g **Kokosraspel**
1 TL **Zitronensaft**
0.5 TL **Rumaroma**

50 g **Butter**
50 g **weisse Schokolade**,
geschmolzen, etwas abgekühlt
50 g **Frischkäse** (z. B. Philadelphia
Joghurt)

1 EL **Kokosraspel**, geröstet

Zubereitung

Grundteig für Cupcakes

1. Butter, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Ei darunter rühren, ca. 2 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter rühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Masse in die Förmchen füllen.

Backen: Minicupcakes ca. 20 Min., grosse Cupcakes ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Hinweis).

Caribbean Cupcakes

1. Kokosraspel, Zitronensaft und Rumaroma unter den Grundteig mischen. In die Förmchen füllen, ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, auskühlen.

2. Butter und Schokolade mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. verrühren, Frischkäse darunter rühren, ca. 10 Min. kühl stellen.

3. Creme auf Cupcakes streichen, mit Kokosraspeln verzieren.

Service

Haltbarkeit:

ohne Deko in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 2 Tage.

Hinweis:

Die nachfolgenden Rezepte lassen sich in beiden «easybake»-Formen zubereiten. In der grösseren verlängert sich die Backzeit aber um 2-4 Min.; deshalb mit einer Stricknadel oder einem Holzspießchen eine Backprobe vornehmen.

Nährwert pro Person:

12 g Fett

2 g Eiweiss

12 g Kohlenhydrate

673 kJ (161 kcal)

