

## Rezept

# Brombeer-Kokos-Cupcakes

Ein Rezept von Brombeer-Kokos-Cupcakes, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2 Dosen</b> Kokosmilch (à 400 ml; 60-70 % Kokosnuss, ohne Verdickungsmittel)	<b>250 g</b> Brombeeren
<b>225 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Apfelessig
<b>1 TL</b> Backpulver (6 g)	<b>30 g</b> Speisestärke
Salz	<b>180 g</b> Zucker
<b>80 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>1</b> Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanille-Extrakt)
<b>250 g</b> schlagfähige, gekühlte Sojacreme	<b>ca. 2 TL</b> Kokosraspel zum Verzieren
	<b>4 TL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Kokosmilch über Nacht kühl stellen. Die Dosen öffnen und den wässrigen Teil abgießen, davon 250 ml auffangen. Kokoscreme in den Dosen wieder kühl stellen.
2. Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. 12 Beeren beiseitelegen.
3. Kokoswasser und Essig mischen. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen.
4. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Öl und Kokoswasser-Mix kurz unter die trockenen Zutaten rühren. Ca. 10 Sek. auf höchster Stufe durchrühren. Beeren unterheben.
5. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Beide Dosen Kokoscreme aus dem Kühlschrank mit Sojacreme und Puderzucker ca. 5 Min. aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (ca. 14 mm Ø) füllen und auf die Cakes spritzen. Mit Beeren und Kokosraspeln verzieren.