

Rezept

# Grundrezept rohe Schoko-Cupcakes

Ein Rezept von Grundrezept rohe Schoko-Cupcakes, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>100 g</b> Kokosöl	<b>4</b> Zucchini (ca. 800 g)
<b>2</b> Äpfel (ca. 200 g)	<b>125 g</b> Agavendicksaft
<b>40 g</b> Kakaopulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
Salz	<b>250 g</b> Kokosmehl

### Außerdem:

<b>12</b> Silikon-Muffinförmchen (ca. 6 cm Ø)	<b>12</b> Muffin-Papierförmchen
---	---------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Cupcakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Zucchini putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen, die Viertel in grobe Würfel schneiden.
2. Die Zucchini und die Äpfel mit dem Agavendicksaft im Blender fein mixen. Das Kakaopulver, das Zimtpulver und 1 Prise Salz untermixen. Dann das Kokosöl unter ständigem Mixen langsam einfließen lassen.
3. Die Masse mit dem Kokosmehl in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in Silikon-Muffinförmchen drücken und im Tiefkühlgerät etwa 6 Std. fest werden lassen.
4. Die Cupcakes aus den Silikonförmchen drücken, in Papierförmchen setzen und etwa 1 Std. auftauen lassen. Im Kühlschrank sind die Cupcakes etwa 4 Tage haltbar.
5. Die Schoko-Cupcakes nach Belieben mit einem Frosting garnieren.