

Rezept

Mango-Kokos-Cupcakes

Ein Rezept von Mango-Kokos-Cupcakes, am 14.07.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

60 g Kokosflocken	125 g Mehl
½ Pck. Backpulver (8 g)	Salz
100 g weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier	125 ml Mango-Maracuja-Smoothie (Fertigprodukt)

FÜR DAS TOPPING:

120 g weiche Butter	100 g Puderzucker
370 g Doppelrahmfrischkäse	½ - 1 TL Matcha-Pulver (jap. Grünteepulver)
6 EL Mango-Maracuja-Smoothie (Fertigprodukt)	12 Mangospalten

AUSSERDEM:

12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 175° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Für den Teig die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und herausnehmen. Ca. 2 TL zum Verzieren beiseitelegen, die übrigen Kokosflocken mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Die Mehlmischung im Wechsel mit dem Mangosmoothie auf niedriger Stufe kurz unterrühren.
- Den Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 18 - 20 Min. backen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für das Topping Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Den Frischkäse dazu- geben und kurz unterrühren. Ca. ein Drittel der Masse abnehmen und das Matchapulver unterrühren. Unter die übrigen zwei Drittel den Mangosmoothie rühren.
- Einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (14 mm Ø) schräg halten und das grüne Topping an einer Seite längs von unten bis oben hineinstreichen. Gelbes Topping vorsichtig darauffüllen. In Tuffs auf die Cakes spritzen. Mit Mangospalten und beiseitegelegten gerösteten Kokosflocken verzieren.