

Rezept

Schoko-Kokos-Cupcakes

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Cupcakes, am 07.06.2023

Zutaten

150 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	125 g weiche Butter
80 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
4 Eier	1 Bio-Limette
1 Prise Salz	2 EL Rum (nach Belieben)
1 gehäufter EL Speisestärke	125 g + 1 EL Kokosraspel
200 g kalte Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Kakaopulver	1 EL Kokoschips
12er-Muffinblech	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Die Butter mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mit dem Salz und nach Belieben mit dem Rum unter die Eiermasse rühren. Stärke und 125 g Kokosraspel mischen und unter die Masse rühren. Die Schokolade unterziehen.
2. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Cakes herauslösen und auskühlen lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 1 EL Kokosraspel unterheben, auf die Cakes setzen. Mit Kakao bestäuben und Kokoschips verzieren.