



# Kokos-Cupcakes

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	30 Min.
Stück	8
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Cashew-Topping

## Cupcakes

---

Butter zum Einfetten

100 g Butter, weich

50 g Staubzucker

2 Eier

90 g Kokosflocken

80 g Weizenmehl Type 550

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

½ TL Vanillemark

## Sirup

---

100 g Zucker

200 ml Wasser

3 Limetten, abgeriebene Schale

4 EL Limettensaft

## Cashew-Topping

---

50 g Butter oder Margarine

50 g Staubzucker

150 g Cashewmus





1 Msp. Vanillemark  
2 EL Rote-Rüben-Saft

## Anrichten

---

einige essbare Blüten

## Cupcakes

---

Muffinformen einfetten.

Butter und Staubzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse hell ist. Eier nach und nach begeben unditerrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Restliche Zutaten bis einschließlich Vanille begeben und sorgfältig vermischen.

Teig in die Muffinform verteilen. Auf einem gelochten Edelstahlblech mit Dämpfen 100 °C 30 Minuten lang garen.

## Sirup

---

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

## Cashew-Topping

---

Butter und Staubzucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten begeben, verrühren.

## Anrichten

---

Muffins noch in der Form mit dem warmen Sirup tränken, herausnehmen und auskühlen lassen.

Topping auf die Muffins streichen und mit essbaren Blüten dekorieren.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 30 Min.**

## Tipps

---

Alternativ Cashewmus selberrmachen: Cashewkerne in einer Bratpfanne oder im Ofen hell rösten, auskühlen lassen und fein pürieren.





## Zubehör

---

Muffinform mit 8 Vertiefungen aus Silikon oder Blech

Edelstahlblech gelocht

