Kokos-Cupcakes

Rezept von V-ZUG AG



mit Cashew-Topping

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

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 beigeben und weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Restliche Zutaten bis einschließlich Vanille beigeben 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 beigeben, 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 selbermachen: 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022