

Mini-Pina-Colada-Cupcakes

24 Stück



gelingt leicht

⌚ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kokos-Sandmasse:

140 g weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
180 g glattes Mehl
20 ml Kokosmilch
100 g Kokosette
140 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottananas

Kokos-Topping:

80 ml Kokosmilch
20 ml Kokoslikör (Pina Colada)
40 g gesiebter Staubzucker
100 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
100 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

Glitzerstreusel

1 Kokos-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl darübersieben und mit Kokosmilch und Kokosette mit dem Kochlöffel unterheben. Die Ananasstücke kurz einrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in eine mit Papierförmchen ausgelegte Mini-Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

3 Kokos-Topping:

Kokosmilch mit Likör, Staubzucker, Mascarpone und Sahnesteif glatt rühren. Das Schlagobers unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen.

④ Zum Bestreuen:

Die Mini-Pina-Colada-Cupcakes vor dem Servieren mit Glitzerstreusel bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Glitzerstreusel Normalkristallzucker mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben nach Wahl bis zum gewünschten Farbton vermischen. Speisefarbe nur tropfenweise dazugeben, damit der Zucker nicht feucht wird. Kurz vor dem Servieren bestreuen.
- Die Masse der Mini-Muffins in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform für 12 Stück füllen und bei gleicher Herdeinstellung backen.