

## KOKOSCUPCAKES [TM]

### Zutaten:

- ♥ 300g Dinkelmehl (alternativ Weizenmehl)
- ♥ 100g Kokosflocken
- ♥ 150g Zucker
- ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ ½ TL Natron
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 180g Kokosmilch
- ♥ 80g Öl
- ♥ 3 Limetten (Saft)
- ♥ 1 Ei (L)



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Kokosflocken, Zucker, Backpulver und Natron in den Mixtopf geben und ca. 10 Sekunden auf Stufe 5 vermischen.
3. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und nochmals 30 Sekunden auf Stufe 5 mixen. (Nach ca. 20 Sekunden einmal alles nach unten schaben.)
4. Den Teig mit zwei Esslöffeln in Papierförmchen in ein Muffinblech geben und gut füllen. Eventuell Teig für ein bis zwei Muffins in extra Förmchen geben, da die Muffins sonst so riesig werden.
5. Im Backofen für ca. 23-25 Minuten backen. Die Muffins bekommen fast keine Farbe, daher die Stäbchenprobe machen.

## **Nutella-Topping (für ca. 4 Stück)**

### **Zutaten:**

- ♥ 50g Philadelphia (Doppelrahmstufe Original)
- ♥ 1 EL Nutella (oder mehr...)

### **Zubereitung:**

1. Den Philadelphia mit einem Schneebesen cremig rühren, Nutella dazugeben und weiterrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Mit einem Spritzbeutel und einer Tülle auftragen und dekorieren.

## **Himbeer-Topping (für ca. 8 Stück)**

### **Zutaten:**

- ♥ 100g Himbeeren (TK oder frisch)
- ♥ 50g weiche Butter
- ♥ 25g Puderzucker
- ♥ 100g Philadelphia (Doppelrahmstufe Original)

### **Zubereitung:**

1. Die Himbeeren erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die passierten Himbeeren dann abkühlen lassen oder kurz kühlstellen.
2. Die weiche Butter mit einem Schneebesen kräftig rühren und den Puderzucker dazugeben.
3. Die passierten Himbeeren unterrühren und am Schluss den Philadelphia dazugeben und verrühren bis eine zarte rosa Creme entstanden ist.
4. In einen Spritzbeutel umfüllen und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Mit einem Spritzbeutel und einer Tülle auftragen und dekorieren.

Viel Spaß beim Backen,  
Fräulein Kuchenzauber<3