

Pina Colada Cupcakes mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für 12 Pina Colada Cupcakes:

Für den Teig der Pina Colada Cupcakes:

120 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
40 g Kokosraspel
125 ml Kokosmilch
125 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für die Füllung der Pina Colada Cupcakes:

1 Dose Ananasstücke, ungesüßert (Alternativ eine kleine frische Ananas und 100 ml Ananassaft)

Für das Topping der Pina Colada Cupcakes:

120 ml Kokosmilch
120 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
3 EL Mehl
100 g Puderzucker
230 g zimmerwarme Butter
Kokosraspel

Für die Deko der Pina Colada Cupcakes:

Belegkirschen
Ananasstücke
Strohhalme

Zubereitung

Für die Kokosbuttercreme die Kokosmilch mit dem Mehl und der VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren. Unter Rühren bei niedriger Hitze 5 - 6 Minuten köcheln lassen, bis sie gut eindickt. Mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Pina Colada Cupcakes den Zucker mit der Butter schaumig schlagen. Die Eier und das Vanilleextrakt unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kokosraspel vermischen und abwechselnd mit der Kokosmilch und dem VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren. Nur so lange rühren, bis sich alles gut verbunden hat.



[Link zum Rezept: Pina Colada Cupcakes mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (7/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pina Colada Cupcakes mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Den Teig für die Pina Colada Cupcakes in die 12 vorbereiteten Muffinförmchen füllen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe!). Die Pina Colada Cupcakes vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die Butter mit dem Puderzucker und einer Prise Salz ca. 5 Minuten lang luftig aufschlagen. Die vollständig abgekühlte Kokos-Pfirsich-Maracujacreme dazugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit weitere 5 Minuten schlagen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Zur Fertigstellung die Ananasstücke durch ein Sieb abschütten und den Saft dabei auffangen. Die Pina Colada Cupcakes mit dem aufgefangenen Ananassaft tränken. Dann mit einer Lochtülle Löcher aus den Pina Colada Cupcakes ausstechen und mit den Ananasstücken füllen. Die Kokosbuttercreme als Topping aufspritzen und rundherum mit Kokosraspeln bestreuen.

Die Pina Colada Cupcakes kurz im Kühlschrank festwerden lassen und mit Belegkirschen und Ananasstücken dekorieren und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Pina Colada Cupcakes mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)