



Ananas-Kokos Cupcakes mit Limetten Topping

Zutaten für ca 12 Muffins:

Teig:

80 g Kokosöl

5 Eier

200 g brauner Zucker

1 Limette (Abrieb)

250 g Naturjoghurt

1 Messerspitze Zimt

400 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

30 g Kokosraspeln

250g frische Ananas

1 Schuss Milch

Topping:

200 g Butter (Raumtemperatur)

225 g Frischkäse

125 g Puderzucker

1 TL Limettensaft

Zum Verzieren: Zwei Händevoll Kokoschips

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und stellt die Muffinform bereit.
2. Trennt die Eier. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.
3. Das Eigelb rührt Ihr mit dem braunen Zucker zu einer cremigen Masse. Anschließend gebt Ihr das Kokosöl, den Naturjoghurt und den Limettenabrieb dazu.
4. Nun vermengt Ihr das Mehl mit Natron, dem Backpulver und dem Zimt. Gebt es nach und nach zum restlichen Teig dazu.
5. Jetzt hebt Ihr vorsichtig das Eiweiß mit einem Schneebesen unter.
6. Zum Schluss schneidet Ihr die Ananas in kleine Würfel und gebt Sie zusammen mit den Kokosraspeln in den Teig.
7. Füllt den Teig in die Muffinförmchen und ab damit in den Ofen für ca. 25-30 Minuten. Bis die Muffins goldbraun sind.
8. In der Zwischenzeit könnt ihr alle Zutaten für das Topping vermengen bis eine Creme entsteht. Gebt jeweils 1-2 EL von der Creme auf jeden abgekühlten Muffin. Die Kokoschips könnt Ihr bei 180 °C für 5-8 Minuten in den Ofen schieben, bis sie eine leichte Bräune haben. Zu guter Letzt gebt Ihr die Kokoschips auf die Cremehaube der Muffins.