

The Pastry Chef

Glutenfreie Karibik-Cupcakes



Zutaten:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50 g Kokosraspel
- 1 gestrichener TL glutenfreies Backpulver
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Milch
- 200 g zimmerwarme Butter + etwas zum Einfetten
- 200 g Puderzucker
- 400 g gekühlter Doppelrahmfrischkäse
- Saft von einer Zitrone
- Blaue Lebensmittelfarbe
- Nach Belieben Schoko-Meeresfrüchte und geröstete Kokosraspel zur Dekoration

So geht's:

1. Ein Muffinblech mit etwas Butter einfetten oder mit Muffinförmchen auslegen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mandeln, das Puddingpulver, die Kokosraspel und das Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3. In einer anderen Schüssel die Eier mit dem Zucker und dem Salz etwa 2 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach unter ständigem Rühren Sonnenblumenöl und Milch dazugeben. Die Eiermischung zügig unter die Mandelmischung rühren, bis gerade so eine homogene Masse entstanden ist.
4. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen, so dass sie etwa zu 3/4 voll sind. Das Muffinblech auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und für etwa 15-18 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Das Muffinblech aus dem Backofen nehmen. Die Muffins für etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig raus lösen und auskühlen lassen.
6. Für das Topping die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Den gekühlten Frischkäse esslöffelweise bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Handrührgerät unterrühren. Den Zitronensaft und die blaue Lebensmittelfarbe unterrühren. Dann das Frosting in eine Spritztülle füllen und die Cupcakes damit und nach Belieben mit Schoko-Meeresfrüchten und gerösteten Kokosraspeln garnieren. Fertig!