



Coconut - Kirsch Cupcakes mit Vanilla

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Kleine fruchtige Köstlichkeit zum Verwöhnen, aber hausgemacht

Zutaten

- Für 12 Mini Cupcakes:
- 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
- 230 g gesiebtes Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Tl Backpulver
- 50 g Cocos Raspeln
- 2 ganze Eier
- 150 g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 400 g weiche Butter
- 175 g Puderzucker
- 1 Tl flüssiger Vanilleextrakt oder 2 Tütchen Vanillezucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Muffin Blech oder einzelne Förmchen ausfetten, mit Papierförmchen auskleiden. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den E - Herd / Backofen auf 175 ° C vorheizen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Das Mehl mit dem Backpulver und den Kokosraspeln mischen.

Schritt5

Die Eier, Salz, Zucker, Öl und die Joghurt verquirlen, zum Mehl geben, verrühren.

Schritt6

Die Kirschen mit einem Ei Mehl bestäuben und unter den Teig heben.

Schritt7

Die Masse etwas unterhalb des obersten Rand befüllen und für ca. 18 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt8

Auskühlen lassen und vorsichtig von den Papierförmchen befreien.

Schritt9

Die Vanille Glasur.

Schritt10

Die Butter mit dem Puderzucker intensiv und cremig aufschlagen, das dauert 15 min. Den Vanilleextrakt oder Vanillezucker unter heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Cupcake ausspritzen, ev. ausgarnieren.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/coconut-kirsch-cupcakes-mit-vanilla/>