



# 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 gesiebttes 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/>