



Kokos - Orangen Mini Cupcakes

Kleine PiCK UP! minis Cupcakes
mit sommerlich, frischer Kokos-
Orangencreme


Und das brauchst du dazu:

- 12 PiCK UP! minis CHOCO
oder CHOCO & MILK (1 Beutel, 127 g)
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 70 g Roh Rohrzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 175 ml Kokosnussmilch
- 100 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 30 g Kokosraspel
- 100 ml Orangensaft
- 1 Pck. Dessertsoße, Vanille Geschmack,
(ohne Kochen)
- abgeriebene Schale von ½ Orange
(unbehandelt)



Kokos - Orangen Mini Cupcakes

 35 Min.

 180°

 160°

► Step 1

Eine Mini Muffinform für 24 Muffins mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

► Step 2

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 70 g Rohrohrzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 50 ml Kokosnussmilch
- 100 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 30 g Kokosraspel
- 2 EL Orangensaft
- abgeriebene Schale von ½ Orange (unbehandelt)

Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe gut verrühren. Zucker nach und nach unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Orangenschale dazugeben und Eier nach und nach je ½ Minute unterrühren. Kokosnussmilch hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, auf schwacher Stufe mit den Kokosraspeln unterheben und Orangensaft unterrühren. Den Teig in die Papierbackförmchen füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 25 Minuten.

► Step 3

- 12 PiCK UP! minis CHOCO oder CHOCO & MILK
- 125 ml Kokosnussmilch
- 75 ml Orangensaft, etwa von 2 Saftorangen
- 1 Pck. Dessertsoße, Vanille Geschmack, ohne Kochen

Die Cupcakes in der Muffinform etwa 5 Minuten auf ein Kuchenrost stellen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen. Für das Topping Kokosnussmilch und Orangensaft in eine Rührschüssel geben. Dessertsoßenpulver hinzugeben und die Masse mit Handrührgerät (Rührbesen) zu einer Creme aufschlagen. Die Kokoscreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Zum Garnieren die PiCK UP! minis Riegel mit einem Sägemesser quer halbieren und die Kokos - Orangen Mini Cupcakes damit garnieren. Die Cupcakes 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann servieren.