

# Pina Colada Cupcake

Mit Urlaubsgefühlen ins neue Jahr!



Zutaten

## Für den Teig

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Kokosflocken
- 3 EL Saft aus einer Dose Ananas

## Für die Füllung

- 4 Ananasscheiben (Dose) oder ¼ Ananas
- 2 cl Rum
- 1 EL Kokosblütenzucker oder brauner Zucker

## Für das Topping

- 200 g Schlagsahne
- 4 TL San-apart
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zucker
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Ananassaft

## Für die Dekoration

- Ananasstückchen
- Kokosflocken
- 1 Pipette mit Rum-Ananassaftmischung



## Los gehts ...

Backofen vorheizen (Umluft 180 °C). Muffinblech mit Förmchen auslegen.

### Teig

Die Backmischung nach Anleitung zubereiten. Anschließend Kokosflocken und Ananassaft zum Teig geben und noch mal alles gut vermengen. Den Teig zu 2/3 in die Muffin Förmchen geben und 5 Minuten anbacken. Anschließend den CUCAP® eindrücken. (**Wichtig:** Nicht bis ganz unten und weitere 15 Minuten backen. Nach dem Backen, den CUCAP® herausziehen.)

### Füllung

Die Ananas zu kleinen Würfel schneiden und mit etwas Saft in einem Kochtopf kurz erwärmen. Anschließend den Zucker und den Rum hinzugeben. Je nach Intensität oder Geschmack mehr oder weniger Zucker und Rum hinzufügen. Die Ananasmischung in die Aussparung füllen.

### Pipette (mit Rum-Ananasmischung)

6cl Rum und 6cl Ananassaft mit etwas braunem Zucker in einem Topf kurz erwärmen. Anschließend gut abkühlen lassen. Wenn die Mischung abgekühlt ist, kann diese dann in die Pipetten eingefüllt werden. (Siehe Anleitung Pipetten befüllen).

### Topping

Schlagsahne ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe schlagen. Danach 2 TL San-apart hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis die Sahne steif ist.

In einem separaten Becher Frischkäse, Vanillezucker, Vanilleextrakt, Ananassaft und 2 TL San-apart zusammen glattrühren. Danach die Frischkäsemasse zur Sahne hinzufügen und vorsichtig unterrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und nach Belieben auf den Muffin auftragen.

### Dekoration

Mit Ananasstückchen, Kokosflocken und der gefüllten Pipette dekorieren.