

# Zitronen-Kokos-Cupcakes

---



## **Zutaten (12 Stück):**

### **Teig:**

110 g Kokosraspel  
150 g Mehl  
1/2 Pkt. Backpulver  
1 Zitrone (Bio)  
60 ml Rapsöl  
60 ml Kokosmilch  
2 Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz

### **Frosting:**

70 g Kokosraspel  
50 g Kokosmasse  
100 g Butter  
100 g Puderzucker  
100 g Frischkäse  
1 Zitrone (Bio)

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden.

Von der Kokosmilch 50 g der weißen, festen Kokosmasse abnehmen und zur Seite stellen. Die restliche Kokosmilch umrühren, 60 ml abmessen (eventuell übrige Kokosmilch wird nicht mehr benötigt) und mit dem Rapsöl vermischen.

Eier mit Zucker sowie Salz 2 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Kokosmilch-Rapsöl-Mischung zum Ei-Zuckergemisch zufügen und unterarbeiten.

Mehl mit Backpulver sowie Kokosraspeln vermengen und portionsweise unter die Teigmasse rühren.

Die Zitronenschale auf einer Reibe raspeln (Vorsicht: hierbei nicht bis zur weißen Schalenschicht reiben, da diese zu bitter ist) und den Abrieb in den Teig rühren.

Die Zitrone halbieren, auspressen, den Saft zum Teig geben und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb unterrühren. Den Teig gleichmäßig in die Mulden des vorbereiteten Muffinbleches verteilen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Während der Backzeit das Frischkäsefrosting zubereiten. Hierzu Butter mit Puderzucker, Frischkäse und Kokosmasse verrühren. Zuletzt die Kokosraspel und einen Spritzer Zitronensaft untermengen.

Die Muffins nach der Backzeit aus dem Ofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Auf den abgekühlten Muffins das Frosting mit Hilfe eines Löffels platzieren. Die Schale der zweiten Zitrone mit der Reibe ebenfalls raspeln und über dem Frosting verteilen.

Die Zitrone anschließend erst in Scheiben schneiden, diese dann in 12 Viertel teilen und jeden Cupcake mit einem Zitronenviertel dekorieren.

**Tipp:**

Werden die Cupcakes schon am Vortag zubereitet und luftdicht sowie kühl aufbewahrt, sind sie am Folgetag schön aromatisch und saftig durchgezogen.

***Nährwertangaben: 357 kcal p.P, 24g KH p.P.***