



Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Kristallzucker
270 g	Butter
2	Eier
150 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
100 ml	Kokosmilch
500 ml	Schwarzer Johannisbeersaft
90 g	Staubzucker
2 EL	Speisestärke
150 g	Schokolade, weiß
50 g	Kokosraspeln
10 Stk.	Raffaelos
	Lebensmittelfarbe, rot
2 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
2 EL	♦ Zimt gemahlen

Nikolaus Cupcakes

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst wird der Backofen auf 180 °C vorgeheizt. Den Zucker und 120g der Butter mit einem Mixer schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
- 2 Mehl und Backpulver hinzufügen. Das Vanillemark aus den zwei Schoten kratzen und ebenfalls unterrühren, sowie den Zimt und die Kokosmilch. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und nun mit dem Teig befüllen. Wichtig ist dabei, die Förmchen nur bis zur Hälfte zu befüllen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen.
- 4 Für die rote Haube wird der Johannisbeersaft mit dem Staubzucker zum Kochen gebracht. Die Hälfte des Gemisches in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und mit der Speisestärke verrühren.
- 5 Nun die weiße Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Cupcakes damit bestreichen und in die Kokosraspeln drücken. Danach auskühlen und fest werden lassen.
- 6 Die restlichen 150g der Butter mit dem Mixer für etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Anschließend den eingedickten Johannisbeersaft hinzufügen und alles nochmals gut miteinander verrühren. Die Creme danach in einen Spritzbeutel geben.
- 7 Auf die Cupcakes mit der roten Creme eine Nikolaushaube spritzen und je ein Raffaello als Quaste darauf setzen.

TIPP: Bei Bedarf kann mit roter Lebensmittelfarbe nachgefärbt werden

TIPP: Das Rezept ergibt 10 Cupcakes

