



Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Kristálycukor
270 g	Vaj
2 db	Tojás
150 g	Liszt
1 csomag	Sütőpor
2 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
100 ml	Kókusztej
500 ml	Feketeribizlilé vagy piros ételfesték
90 g	Porcukor
2 evőkanál	Kukoricakeményítő
2 evőkanál	♦ Fahéj, őrölt
150 g	Fehér csokoládé
50 g	Kókuszreszelék
10 db	Raffaello

Mikulás cupcake

🕒 50–60 Perc 🍪🍪🍪

Elkészítés

- 1 A sütőt melegítsük elő 180 °C-ra. 120g vajot verjünk habosra a kristálycukorral. Adjuk hozzá a tojásokat és alaposan keverjük el. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a sütőport. A két vaníliarúdnak kaparjuk ki a magjait, keverjük az előzőekhez a fahéjjal és a kókusztejjel együtt. Az egészet gyúrjuk homogén tésztává.
- 2 Muffin formákat béleljünk ki muffinpapírral és töltsük meg őket félig a tésztával. Előmelegített sütőben süssük kb. 25 percig.
- 3 A piros sapkákhöz a gyümölcslevet forraljuk fel a porcukorral. A felét öntsük egy tálba és hagyjuk kihűlni, majd keverjük el a kukoricakeményítővel. A másik felét alacsony hőfokon további 20 percig pároljuk. Ezután adjuk hozzá a kukoricakeményítő keveréket és közepes lángon keverjük bele.
- 4 A fehér csokoládét gőz fölött olvasszuk fel. Borítsuk be vele a muffinokat és nyomkodjuk bele a kókuszreszelékbe, majd hagyjuk kihűlni.
- 5 150g vajot habverővel verjünk habosra kb. 5 perc alatt. Ezután adjuk hozzá a besűrűsödött ribizlilevet és alaposan keverjük össze. Ha szükséges piros ételfesték is használható. Ezután tegyük a krémet nyomózsákba.
- 6 Formázzunk piros mikulássapkákat a muffinokra, majd mindegyikre helyezünk egy-egy Raffaellot.

