Pina Colada Cupcakes

Von Kuchenfee



Cocktail im Kuchen, das geht für mich an den letzten warmen Sommertagen mit diesen **Pina Colada Cupcakes**. Statt einer wässrigen Fruchtfüllung arbeite ich mit püriertem **Ananaspüree und Kokosraspeln**, gebunden mit der Dr. Oetker Dessert-Soße ohne Kochen. Das ist mein Profi-Trick für eine Füllung, die in Sekunden steht und sich später beim Aufspritzen nicht aus dem Cupcake drückt.

Das Topping ist eine klassische Buttercreme aus Eiweiss, Zucker und weicher Butter, in die ich einen Teil der Ananas-Kokos-Creme noch einmal unterhebe. So zieht sich der Pina-Colada-Charakter wirklich durch das ganze Cupcake bis hoch in die Krone. Ein Schuss Rum oder ein paar Tropfen Rumaroma machen den Cocktail-Twist perfekt. Wichtig ist nur eines: **die Cupcakes müssen vollständig ausgekühlt sein**, bevor ihr mit dem Apfelentkerner ein Loch bohrt und die Füllung einsetzt, sonst zieht sich die Creme. Hier kommt mein Rezept für das fruchtige Cupcakes-Rezept im Pina-Colada-Style:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**25 min**	**n/a**	**35 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

200 g	Zucker *braun*
80 g	Butter *weich*
1 Prise	Salz
	Abrieb einer Bio Limette
3 EL	Rum oder ½ Fläschen Rumaroma
2 x	Eier *Raumtemperatur*
240 g	Mehl
7 g	Backpulver

BUTTERCREME TOPPING

135 g	Eiweiß
225 g	Zucker
375 g	Butter *weich*

FÜLLUNG

700 g	Ananaspüree
3 Päckchen	Dr Oetker Dessert Soße *ohne kochen*
1 Handvoll	Kokosraspel
1 Schuss	Rum oder ein paar Tropfen Rumaroma
	Puderzucker zum Nachsüßen *optional*

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Cupcake Form
- Spritzbeutel
- Gummilippe
- Waage

Zubereitung

01 Pürriert eure Ananas & gebt 2 Pkc des Soßenpulver sowie die Kokosraspel dazu und rührt alles für 2-3 Minuten gründlich, in dieser Zeit fängt das Pulver an das Püree zu binden und ihr kriegt eine Art Creme die sich super zum Füllen eignet.

02 Habt ihr das Gefühl die Masse ist noch zu weich könnt ihr einfach noch etwas von dem Soßenpulver dazu geben.

03 Ausserdem könnt ihr hier noch einen Schuss Rum oder einige Tropfen Rumaroma dazu geben!