

Rote Zipfelmützen

ZUTATEN:

Für den Teig:

125g Butter
100g Zucker
2 Eier
100g Kokosmilch (Kokosdrink)
150g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Kokoschicht:

100g weiße Kuvertüre
25g Kokosfett (z.B. Palmin)
100g Kokosraspel

Für die Creme:

120g weiße Kuvertüre
20g Sahne
140g Doppelrahmfrischkäse
80g Puderzucker
80g Butter, weich etwas rote Lebensmittelfarbe (z.B. Gelfarben Fa. Wilton)

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 rühren. Restliche Zutaten für den Teig zugeben und 20 Sek. Stufe 5 verrühren.

In jede Mulde eines 12er-Muffinbleches ein Papierförmchen setzen und zur Hälfte mit Teig befüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen. Mixtopf spülen.

Weißer Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben und 3 Min. 150°C/ Stufe 2 schmelzen. Kokosraspel in eine kleine Schüssel füllen.

Die abgekühlten Muffins auf der Oberseite dick mit Schokoladestrichen und in die Kokosraspel drücken. Mixtopf spülen.

Für die rote Creme: Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek. Stufe 8 hacken. Sahne zugeben und 2 Min. 50°C/ Stufe 2 schmelzen. Restliche Zutaten für die Creme zugeben und 20 Sek. Stufe 5 vermengen. Ggf. Reste vom Mixtopf nach unten schieben und erneut auf Stufe 5 verrühren. Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die Muffins spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.