

Schneeball-Muffins (Kokos-Mini-Cupcakes)

(Zutaten für 12 Cupcakes)

Für den Teig:

70g Butter
70g Zucker
2 Eier
1 Zitrone (Saft davon)
1 Tl Vanilleextrakt
80g Mehl
¼ Tl Backpulver
10g Kokosraspeln

Für das Topping:

20g Puderzucker
200g Frischkäse
1 Spr. Zitrone
Kokosraspeln



Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen
2. Butter und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach dazugeben
3. Zitronensaft und Vanilleextrakt mischen, mit Mehl, Kokosraspeln & Backpulver unter den Teig rühren
4. In Muffinförmchen füllen
5. 15 – 20 Minuten backen lassen, danach auskühlen lassen

6. Puderzucker, Frischkäse & Zitronensaft cremig schlagen
7. Auf die Muffins streichen
8. Mit Kokosraspeln bestreuen