



Los gehts mit dem Marinieren der Ananas: 1 frische Ananas in kleine Stücke schneiden. 100 ml weißen Rum mit 30 g Staubzucker erhitzen, leicht köcheln und um die Hälfte einreduzieren. Zur Seite nehmen und Ananasstückchen etwa eine halbe Stunde in der Rumreduktion ziehen lassen.

Backrohr auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig: 40 g weiche Butter, 120 g Mehl, 1 1/2 TL Backpulver, 140 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1/4 TL Salz vorsichtig mixen bis eine sandige Masse entstanden ist. 1 Ei und 120 ml Kokosmilch verquirlen, langsam unter die sandige Masse rühren und zu einem glatten Teig mixen.

Die Ananasstücke in ein Sieb abgießen - Saft auffangen und für später aufheben! 2/3 der Früchte mit der Teigmasse verrühren, der Rest darf vernascht werden! Teig auf 12 Muffinsförmchen aufteilen und für ca. 35 bis 40 Minuten backen - bis sie goldgelb sind und bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt.

Jetzt werden die warmen Cupcakes mit der vorher aufgefangenen Rumreduktion beträufelt und wandern zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter.



Für das Frosting: 80 g weiche **Butter** und 250 g **Staubzucker** mixen, dann langsam **Rum-Kokosmilch-Mischung** (= 4 TL weißer Rum + 4 TL Kokosmilch) dazu und zu einer luftigen Masse aufschlagen.

Das Frosting hab ich mit einem Spritzsack auf die ausgekühlten Cupcakes aufgetragen, mit der Palette (wie die Profis in den Kultbäckereien) hab ich das leider nicht geschafft. Zuletzt die Cupcakes mit **Kokosflocken** bestreuen und genießen ;-)

Gutes Gelingen!