



Hummingbird Cupcakes

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

Für zwölf Cupcakes

250 g Mehl

1/2 TL Natron

3/4 TL Zimt

1/2 TL Salz

125 g Pekannüsse oder Walnüsse, grob gehackt

40 g Kokosraspel

75 ml Pflanzenöl

35 g brauner Zucker

35 g Zucker

1 TL Vanille-Extrakt

1 Ei

100 g Ananas, püriert

1 große Banane (ca. 125 g), sehr reif, püriert

Für das Frosting

175 g Frischkäse

75 g Butter, weich

Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 bis 300 g Puderzucker

Für die Ananasblumen

1 Ananas

Zubereitung

Für die Ananasblumen Backofen auf 100 Grad Celsius Umluft vorheizen. Schale der Ananas abschneiden, Ananas in zwölf dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier etwas trocknen lassen. Backblech mit Papier auslegen, Ananasscheiben darauf verteilen und im Backofen trocknen lassen. Scheiben nach einer Stunde wenden, nach zwei Stunden in eine Muffinform legen und anschließend weitere ein bis zwei Stunden im Backofen trocknen lassen.

Für die Cupcakes Backofen jetzt auf 180 Grad Celsius vorheizen. Muffinform mit Manschetten auskleiden. In einer Schüssel Mehl, Natron, Zimt und Salz vermengen. In einer zweiten Schüssel Nüsse und Kokosraspeln vermengen. Ananas und Banane fein pürieren und zur Seite stellen. In einer großen Rührschüssel Öl mit Zuckersorten verschlagen, dann Ei gefolgt von pürierter Ananas und Banane dazugeben. Mehlmischung mit einem Holzlöffel oder Teigschaber unterheben, bis alles vermischt ist. Anschließend Nüsse und Kokosraspeln dazugeben. Nur ganz locker unterheben – nicht kräftig

aufschlagen! Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen und 18 bis 20 Minuten lang backen. Cupcakes zehn Minuten abkühlen lassen und anschließend aus den Förmchen nehmen.

Für das Frosting Frischkäse und Butter mit einem Mixer glattrühren. Zitronenschale und dann Puderzucker dazugeben. Frosting auf höchster Stufe einige Minuten kräftig aufschlagen, bis es leicht und fluffig ist. Anschließend bis zum Verbrauch kaltstellen. Vollständig abgekühlte Cupcakes mithilfe eines Spritzbeutels mit Frosting verzieren und darauf Ananasblumen platzieren.