



Vegane Kokosküchlein mit (sehr unvegane) Mascarpone-Kokos-Creme

Description

Kokos ist neben Schokolade und allen möglichen Nüssen eine „geht-immer-Backzutat.“ Diesmal habe ich kleine Kokostörtchen gebacken. Der Teig ist vegan, die Mascarpone-Füllung natürlich nicht ? . Ich habe spezielle Backförmchen benutzt (ja, ich bin ganz offiziell ein Backform-Opfer ?), die zu Füllungs-Zwecken bereits „ausgehöhlt“ sind. Ihr seht es an den Bildern. Alternativ könnt ihr aus dem Teig einfach Muffins oder einen Kastenkuchen backen und die Creme als Topping benutzen.



Kokos-Dessert mit Füllung



Kokoskuchen



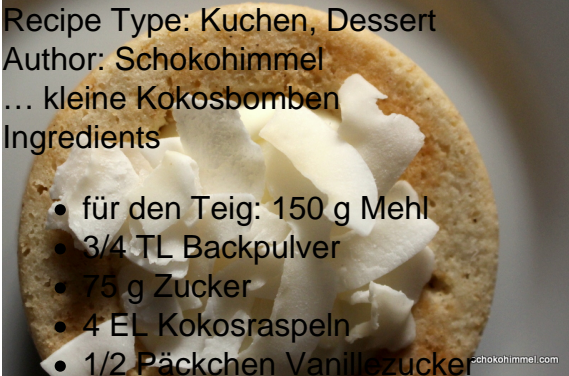
Kokosküchlein mit Mascarpone-Kokos-Creme

Recipe Type: Kuchen, Dessert

Author: Schokohimmel

... kleine Kokosbomben

Ingredients



- für den Teig: 150 g Mehl
- 3/4 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 4 EL Kokosraspeln
- 1/2 Päckchen Vanillezucker

Kokos-Dessert

- 200 ml Kokosmilch
- für die Creme: 170 g Mascarpone
- 80 g Naturjoghurt
- 40 g Zucker
- 100 ml Kokosmilch
- Deko: Kokoschips oder -raspeln

Instructions

1. Die Förmchen fetten. Für den Teig zunächst Mehl und Backpulver gut vermischen, dann die weiteren trockenen Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Kokosraspeln) dazugeben und alles verrühren.
2. Zum Schluss die Kokosmilch hinzugeben und unterrühren, bis ihr eine glatte Masse habt. Den Teig in die Förmchen füllen und bei 180° ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und komplett abkühlen lassen.
3. Alle Zutaten für die Creme miteinander verrühren und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Törtchen mit der Creme füllen/bestreichen, mit Kokoschips dekorieren und genießen!

Serving size: drei Törtchen

Notes

– Wenn ihr die Teig-Zutaten verdoppelt, könnt ihr einen Kastenkuchen daraus machen – oder geschätzt zwölf Muffins. [br][br]- Wegen meiner seltsamen Förmchen habe ich einfach improvisiert, was Backdauer usw. anging. Ihr wisst ja: Augen auf... Solltet ihr Muffins oder einen Kastenkuchen machen, müsst ihr ggf. anpassen!

Wenn ihr Kokos liebt... machen! Hier kriegt ihr die volle, mehrfache Dröhnung: Teig, Füllung, Deko... Sehr fein!

Bei mir gab's die Törtchen als Dessert. Wenn ihr vorher aber ordentlich gegessen habt, sind die Küchlein durch die Mascarpone-Füllung natürlich recht... ääh... mächtig ?. Aber als Kuchen oder Muffins mit leckerer Creme könnt ihr den Kokos-Traum auch einfach zum Kaffeetrinken servieren.

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Dessert
2. Muffins

Tags

1. Joghurt
2. Kokos
3. Kokosmilch
4. Kokosraspeln
5. Mascarpone
6. vegan

Date Created

13. Mai 2017

Author

schokohimmel