

## Pinacolada-Cupcakes

Die Rezeptmenge reicht für 8 große oder 12 normale Cupcakes. Die karamellisierten Ananasstücke sind genial ☺. Ich habe hier Ananas aus der Dose verwendet, da ich leider keine frische Ananas essen kann.

### Zutaten die die Cupcakes:

225g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
125g Zucker  
100ml Milch  
70ml Ananassaft  
70ml Öl  
60g weiche Butter  
1 Ei  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker  
170g Ananas (aus der Dose)



### Für das Topping:

300g Frischkäse  
200ml Sahne  
2 P. Sahnesteif  
100g Puderzucker  
Pinacolada-Siurp n. Geschmack (ich habe 2 Eßl. verwendet und den Sirup von Monin)

### Deko:

120g Ananasstücke  
50g Zucker  
25g Butter

### Zubereitung:

Gießt die Ananas ab und fangt den Saft auf. Schneidet Euch die Ananas in Stücke. Ihr benötigt 170g für den Teig und 120g für die Deko. Den Rest könnt Ihr so vernaschen.

Dann mischt Ihr alle trockenen Zutaten für die Cupcakes miteinander und gebt anschließend die weiche Butter dazu und verrührt das Ganze bis sich alles soweit verbunden hat.

Ebenso verfährt Ihr mit den flüssigen Zutaten und gebt diese dann langsam zu den trockenen Zutaten dazu. Verrührt das alles, bis Ihr einen geschmeidigen Teig erhaltet. Zum Schluss hebt Ihr dann die Ananasstücke(170g) unter.

Kleidet Eure Muffinform mit Muffinförmchen aus. Füllt den Teig nun mit Hilfe eines Eisportionierers in Eure vorbereitete Muffinform.

Die Muffins werden nun bei 160° Ober- und Unterhitze für ca. 25-30 Minuten. Lasst die Muffins dann komplett auskühlen.

Für die Deko lasst Ihr den Zucker bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen und leicht braun werden, nun gebt Ihr die Butter hinzu und verrührt alles gut bis die Butter geschmolzen ist.

**VORSICHT: DIE MASSE IST SEHR HEISS!!!!** Die Ananasstücke werden nun in die Zuckermasse gegeben

und darin gewendet bis sie vollständig mit dem Karamell bedeckt sind. Gebt die Ananasstücke anschließend einzeln auf ein Backpapier und lasst sie auskühlen.

Für das Topping schlägt Ihr die Sahne mit 1 P. Sahnesteif steif. Gebt den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Sirup in eine Schüssel und verrührt alles zu einer cremigen Masse. Fügt ebenfalls das Päckchen Sahnesteif hinzu und rührt dieses gut unter.

Gebt das Topping nun in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle und spritzt Euch eine schöne Haube. Anschließend noch die Ananasstücke auf die Muffins dekorieren und FERTIG!!

Gutes Gelingen!!