Rezept

Schoko-Raffaelo-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Raffaelo-Muffins, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitter-Schokolade
1 TL	Backpulver
1	kleines Ei (Größe S)
50 ml	Sonnenblumenöl
200 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
	1/4 frische Kokosnuss ohne Schale
1	12er-Muffinsblech
	Fett für die Förmchen
200 g	Mehl
2 EL	dunkles Kakaopulver
75 g	Zucker
2 EL	Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)
12	Kokospralinen (z. B. Rafaello)
150 g	Vollmilch-Schokolade
12	Papier-Backförmchen oder
1	Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinsblechs mit Papierförmchen auslegen oder gut fetten. Zartbitter-Schokolade fein hacken und mit Mehl, Backpulver und Kakao mischen.

2. Das Ei mit Zucker, Öl, Likör und Kokosmilch verrühren. Die Mischung nach und nach zügig unter die Mehlmischung rühren.

3. Teig in die Papierförmchen oder gefetteten Vertiefungen füllen, je 1 Kokospraline in jede Portion drücken. Muffins 20-25 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Während die Muffins abkühlen, Kokosnussfleisch in feine Streifen raspeln, auf das Backblech streuen und im heißen Ofen ca. 2 Min. rösten.

5. Muffins aus den Förmchen lösen. Die Vollmilch-Schokolade grob hacken und schmelzen. Muffins in die flüssige Schokolade tauchen, auf ein Kuchengitter setzen und mit den gerösteten Kokosstreifen bestreuen.