

Rezept

# Himbeer-Kokos-Muffins

Ein Rezept von Himbeer-Kokos-Muffins, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>230 g</b> Himbeeren (frisch oder TK)	<b>140 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier
<b>280 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>1/4 l</b> Milch	<b>100 g</b> Kokosflocken
<b>15</b> schokoladenfreie Kokos-Mandel-Pralinen (z. B. Raffaello)	<b>1</b> Muffinform mit 12 Mulden von je 7,5 cm Ø; 12 Papierbackförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Falls Sie TK-Himbeeren verwenden, tauen Sie diese vorher in einem Sieb auf, sodass der Saft abfließen kann.
2. In jede Mulde der Muffinform je 1 Papierbackförmchen setzen. Backofen auf 180° vorheizen.
3. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Die Kokosflocken unterheben. Die Pralinen mit einer Gabel leicht zerdrücken, zum Teig geben und diesen mit dem Stabmixer kurz durchpürieren. Zum Schluss die Himbeeren unterheben.
4. Den Teig in die Papierförmchen füllen und die Muffins im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die fertigen Muffins in der Form ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und vollständig auskühlen lassen.