

Rezept

Kokos-Limetten-Muffins

Ein Rezept von Kokos-Limetten-Muffins, am 17.04.2024

Zutaten

240 g Mehl	60 g Kokosraspel
2 1/2 TL Backpulver	1/2 TL Natron
2 1/2 Limetten	120 g brauner Zucker
2 EL weißer Rum (nach Belieben)	1 Ei (Größe L)
100 ml Milch	80 ml Öl
12 Papier-Backförmchen	50 g Puderzucker
1 EL Limettensaft	3 EL Kokoschips (Bioladen; ersatzweise Kokosraspel)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papier-Backförmchen in die Vertiefungen der Muffinform stecken. Mehl, Kokosraspel, Backpulver und Natron vermischen.
2. Saft der Limetten auspressen (ergibt etwa 100 ml), mit Zucker und nach Belieben mit Rum verquirlen. Ei, Milch und Öl untermischen und schnell unter die Mehlmischung rühren. Den Teig sofort in die Förmchen geben. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Puderzucker und Limettensaft verrühren, Muffins damit bestreichen und mit Kokoschips bestreuen.