

Rezept

Kokos-Muffins

Ein Rezept von Kokos-Muffins, am 12.05.2024

Zutaten

100 g Butter	50 g Zartbitter-Schokolade
250 ml Kokosmilch (Dose)	2 Eier (Größe M)
300 g Mehl	75 g brauner Rohrzucker
1 EL Kokosraspel	2 TL Backpulver
½ TL Speisnatron	Salz
1 Muffinform mit 12 Mulden oder 2 Formen mit je 6 Mulden	Papierförmchen oder Fett und Mehl für die Mulden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Butter bei kleiner Hitze zerlassen, wieder etwas abkühlen lassen. Die Schokolade klein hacken. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder gut fetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Die Butter mit der Kokosmilch und den Eiern gründlich verrühren. Das Mehl mit Rohrzucker, Kokosraspeln, Backpulver, Speisnatron und einer Prise Salz vermischen. Die Buttermischung rasch, aber gründlich unter die Mehlmischung rühren, zum Schluss die Schokostückchen locker unterheben. Die Muffinmulden jeweils zu $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen.
3. Die Muffins im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, bis sie gebräunt sind. Wenn Sie mit einem Holzstäbchen in einen Muffin stechen, darf kein Teig daran haften bleiben. Die Papierförmchen aus den Blechen nehmen (oder die Muffins 10 Min. in der Form ruhen lassen und dann herausholen). Muffins warm servieren.