

Rezept

Möhren-Kokos-Muffins

Ein Rezept von Möhren-Kokos-Muffins, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Möhren	1 säuerlicher Apfel
230 g Mehl	2 TL Backpulver
100 g Kokosflocken	150 g weiche Butter
100 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
3 Eier	Salz
100 g Puderzucker	1-2 EL Zitronensaft
Muffinform mit 12 Mulden à 7,5 cm Ø	12 Papierbackförmchen à 7,5 cm Ø
bunte Zuckerperlen zum Verzieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Förmchen in die Form setzen. Möhren und Apfel putzen, schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Kokosflocken mischen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier und 1 Prise Salz unterrühren. Mehlmischung und Möhren-Apfel-Raspel abwechselnd portionsweise unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.
2. Muffins aus der Form lösen, auf einem Rost abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Diesen über die Muffins träufeln, mit bunten Zuckerperlen bestreuen und trocknen lassen.