Rezept

# Piña-Colada-Muffins

Ein Rezept von Piña-Colada-Muffins, am 31.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 g** | abgetropfte Ananasstücke (aus der Dose) |
| **2 TL** | Backpulver |
| **100 g** | weiche Butter |
| **1** | Ei |
| **200 ml** | Kokosmilch |
| **12** | Papierförmchen oder Butter fürs Blech |
| **150 g** | Mehl |
| **150 g** | Kokosraspel |
| **120 g** | Zucker |
| **4 EL** | Kokoslikör (z. B. Batida de Coco) |
| | Holzstäbchen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Ananasstücke nach Belieben kleiner schneiden. Mehl, Backpulver und Kokosraspel mischen. Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker dazurieseln lassen. Erst das Ei, dann 2 EL Kokoslikör und die Kokosmilch dazu- geben. Die Mehlmischung zügig mit einem Löffel unterrühren, zuletzt 150 g Ananas unterheben.

2. Den Teig in die Förmchen geben, restliche Ananasstücke darauf verteilen und leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Noch warm mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen, mit dem übrigen Likör beträufeln und vollständig abkühlen lassen.