

Rezept

Piña-Colada-Muffins ohne Alkohol

Ein Rezept von Piña-Colada-Muffins ohne Alkohol, am 25.04.2024

Zutaten

175 g Mehl	2 TL Backpulver
70 g Kokosraspel	100 g Rohrzucker
1 Bio-Zitrone	2 Eier (M)
100 ml neutrales Öl	250 g Joghurt
1 Dose Ananas (340 g Abtropfgewicht) Zuckerperlen (nach Belieben)	125 g Puderzucker

Außerdem

12er-Muffinblech
Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 14 g F, 4 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden.
2. Mehl mit Backpulver, Kokosraspeln und Zucker vermischen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
3. Eier, Öl, Joghurt und Zitronenschale in einer zweiten Schüssel gut verrühren. Die Ananas abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden.
4. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Die Ananasstückchen rasch untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und 5 Min. im Backblech ruhen lassen, dann aus der Form nehmen.
5. Für den Guss den Puderzucker mit 3 EL Ananassaft verrühren. Die abgekühlten Muffins damit glasieren und nach Belieben noch mit Zuckerperlen bestreuen.