

Rezept

Schoko-Bounty-Mini-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Bounty-Mini-Muffins, am 29.03.2023

Zutaten

4 Kokos-Schokoladen-Riegel (à ca. 29 g, øz. B. Bounty)	250 g Mehl
50 g Kokosraspel	2 TL Backpulver
1 Ei	1 Pck. Schokoladenpuddingpulver
2 EL weißer Rum (nach Belieben)	100 g Zucker
250 g Buttermilch	80 ml neutrales Öl
	12 Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen (bitte Papierförmchen verwenden!). Kokosriegel in Stücke schneiden. Mehl, Backpulver, Kokosraspel und Puddingpulver mischen. Ei, Zucker und nach Belieben Rum verrühren, dann Öl und Buttermilch unterrühren. Nacheinander Mehlmischung und Kokosriegelstücke zügig unterheben.
2. Teig in die Förmchen geben. Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.