

Rezept

Schoko-Bounty-Mini-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Bounty-Mini-Muffins, am 20.12.2025



© Pete A. Eising

Zutaten

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