

Rezept

Schoko-Kokos-Muffins

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Muffins, am 01.06.2023

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	150 ml Milch
100 g Mehl	2 TL Backpulver
100 g Kokosraspel	100 g weiche Butter
100 g Puderzucker	1 Ei
1 EL Puderzucker	50 g Vollmilch-Kuvertüre
1 TL Butter	50 g Kokos-Chips
1 12er-Muffinblech	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Die Schokolade grob hacken. Die Milch erwärmen, Schokolade darin schmelzen lassen. Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln mischen.
2. Butter mit Puderzucker und Ei cremig rühren. Schokoladenmilch dazugeben. Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.
3. Für die Glasur 2 EL Wasser mit Puderzucker unter Rühren erhitzen. Kuvertüre grob hacken, in der Zuckerlösung schmelzen lassen. Butter unterrühren. Muffins auf ein Kuchengitter setzen und mit der Schokoglasur überziehen. Glasur leicht antrocknen lassen und mit Kokos-Chips dekorieren.