

Rezept Kokos-Muffins



Einkaufsliste

- 200 g Mehl
- 100 g Kokosflocken
- 1/2 Packung Backpulver
- 100 g Zucker
- 85 ml Öl
- 220 ml Buttermilch
- 100 g Dunkle Schokolade
- 100 g Ruby Schokolade Zubereitung



Zubereitung

1. Mehl, Kokosflocken und Backpulver mischen. Das Ei verquirlen, Zucker, Öl und Buttermilch in die Mehlmischung geben. Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in die Backform klecksen.
2. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.
3. Mit der Stäbchenprobe testen ob die Muffins fertig gebacken sind.
4. Auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und die warmen Muffins vorsichtig aus der Backform lösen.
5. Backform abwaschen. Die Schokolade schmelzen und in die Form geben. Danach den Kuchen in die passende Form drücken und kalt stellen. Vorsichtig aus der Form lösen und genießen!

