

Kokos Muffins mit Himbeeren



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bananen	1 Stk.
Gold Rum	2 cl
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Butter	250 g
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	70 g
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	30 g

Zubereitung:

Zum verzieren

- * Himbeeren
- * Schokolade

Zubereitung

1. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter und Rum schaumig rühren.
3. Die zerdrückte Banane unterrühren. Kokosflocken + Schokoladeflocken + Mehl und dem eingesieberten Backpulver + den Schnee vorsichtig dazugeben.
4. Masse in die Muffinsförmchen füllen (ca. zur Hälfte anfüllen).
5. Bei 160 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Verzierung:

1. Fett schmelzen lassen und Schokolade hinzugeben
(Tipp: Mannerschokolade 250 g für 3 Muffins 2 Rippen)
2. Ofen zurückdrehen und im flüssigen Zustand über die Muffins streichen
3. eine Himbeere oben drauf setzen und die Schokolade trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1955-Kokos-Muffins-mit-Himbeeren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at