



Zitronen-Kokos Muffins

Autor des Rezepts: Anne



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den Teig:

- 250g Mehl(Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Messerspitze frisch geriebenen Muskatnuss

- abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Zitrone

- 50g Kokosraspel
- 1 Ei
- 160g brauner Zucker
- 100ml neutrales Öl
- 350g Buttermilch
- 1 EL Zitronensaft

Für die Glasur:

- 150g Puderzuck
- 2 1/2 EL Zitronensaft
- 4 EL Kokosraspel

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180° vorheizen und Papier-Backförmchen ins Muffinblech setzen
2. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver, Natron, Muskat, Zitronenschale und Kokosraspel vermischen



Zitronen-Kokos Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

3. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. Zucker, Öl, Buttermilch und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben
4. Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen
5. Muffins auskühlen lassen
6. Für Glasur Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guß verrühren. Muffins mit dem Guß einstreichen und Kokosraspel darüber streuen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	20 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	