



Batida-Kirsch-Muffins

Autor des Rezepts: Susi



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

1 Glas Sauerkirschen

-

220g Mehl

-

80g Speisestärke

-

2 TI Backpulver

-

1/2 TI Natron

-

50g Kokosflocken

-

1 Prise Salz

-

150g Butter

-



80g Zucker

-

2 Eier

-

180ml Batida de coco

-

70ml Kirschsaff

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180 C vorheizen.
2. Kirschen etwas klein schneiden
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Kokosflocken und Salz verrühren.
4. Butter, Zucker, Eier, Batida de Coco und Kirschsaff in einer extra Schüssel schaumig schlagen.
5. Mehlgemisch und Kokosflocken dazugeben und verrühren.
6. Backzeit 20-25 Min.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	