



## Hawai-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

2 Tassen Mehl

-

1/3 Tasse Zucker

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Salz

-

1 Tasse Macadamia Nüsse

-

2/3 Tasse Kokosnus raspel

-

1/2 Tasse gehackte Ananas (frische wäre natürlich super)

-

3/4 Tasse Milch

-



1/2 Tasse Butter

-

1 Ei

-

1 TL Vanillezucker

---

### Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 200° C vorheizen.
  2. Muffinformen einfetten.
  3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, und Salz verrühren, Nüsse, Kokosnuss und Ananas darunterziehen.
  4. In einer anderen Schüssel Milch, Butter, das Ei und den Vanillezucker mischen, dann alles in einer Schüssel verrühren.
  5. Muffins in die eingefetteten Formen geben und 15-20 Minuten backen.
- 

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

|                         |                 |                           |         |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|---------|
| <b>Zubereitungszeit</b> | 5 Min           | <b>Schwierigkeitsgrad</b> | einfach |
| <b>Portionen</b>        | zwölf Portionen | <b>Sonstige Menge</b>     |         |
| <b>Land/Region</b>      |                 | <b>Kosten pro Portion</b> |         |