



## Kirsch-Kokos-Muffins

Autor des Rezepts: Heidi

Keine Beschreibung vorhanden



---

### Rezept Zutatenliste

-

1 Tasse Vollkornmehl

-

1 Tasse Weizenmehl

-

3 TL Backpulver

-

1 Tasse Kokosraspel

-

1 Ei

-

140 g Zucker

-

250 g weiche Margarine oder Butter

-

1 Tasse Joghurt

-



250 g Schattenmorellen aus dem Glas (abgetropft)

---

## Zubereitungsanweisung

1. Vollkornmehl, Weizenmehl, Backpulver und Kokosraspel in einer Schüssel mischen.
2. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Margarine, Joghurt und Schattenmorellen mit einem Handrührgerät nach und nach verrühren. (Reihenfolge möglichst einhalten)
3. Nun die "trockenen" Zutaten mit einem Löffel vorsichtig den "nassen" Zutaten hinzurühren.
4. Backpapierförmchen in die Mulden des Muffinblechs stellen.
5. Den Teig in die Förmchen füllen bis die zu 3/4 voll sind.
6. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.
7. Nach dem Backen die Muffins 5 Minuten abkühlen lassen, dann Muffinblech stürzen.

---

## Anmerkungen

### Tipp:

Statt Naturjoghurt kann man auch Kirschjoghurt nehmen. Da hat man dann gleich noch ein bisschen mehr Kirschgeschmack.

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