



Schoko-Kokos-Muffins

Autor des Rezepts: Inga und Laura



Keine Beschreibung vorhanden

[Rezept Zutatenliste](#)

Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

-

100g Zartbitterschokolade

-

100ml Milch

-

100g weiche Butter

-

150g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

100g Kokosraspel

-

100g Puderzucker

-



2 Eier

Zusätzlich:

-

12 Papierbackförmchen oder

-

Fett für das Blech

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1.

Ofen auf 180° vorheizen. Muffinblech vorbereiten.

2.

Die Schokolade in Stücke brechen und bei geringer Hitze in der Milch schmelzen lassen. Butter unterrühren, leicht abkühlen lassen.

3.

Mehl mit Backpulver und Kokosraspel mischen.

4.

Puderzucker und Eier verrühren. Die Schokomasse unterrühren. Mehlmischung zügig einrühren. Den Teig in die Blechmulden füllen.

5.

Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.



6.

Herausnehmen, nach ca. 5 Min. die Muffins aus der Form lösen.

Tipp:

Die Muffins mit Kuvertüre überziehen und Smarties draufsetzen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	10 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	