

Kokos-Kirsch-Muffins

Fruchtige Muffins mit Sauerkirschen und Kokosraspeln für das Picknick.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Kokosraspel
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, einige zum Belegen beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Kirschen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Sauerkirschen vorsichtig unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Papierbackförmchen verteilen. Beiseitegestellten Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 28 Min.

Muffins in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verzieren der Muffins: 2 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 EL Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen und das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

