

Kokos-Muffins

Das Kokos Muffins Rezept ist schnell und einfach gebacken – Leckerer Schokoteig mit Kokosraspeln und -Topping runden den Kokos Muffin geschmacklich ab.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Muffins
1 Ei (Größe M)
125 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
100 ml Milch oder Wasser
4 EL Kokosraspel

Sahne:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Kokosraspel

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Kokosraspel

Wie backe ich Kokos-Muffins?:

① Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf ein Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

② Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Tropfen (liegen der Backm. bei) unterrühren. Teig sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Förmchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Sahne zubereiten:

Schlagsahne in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Sahnesteif steif schlagen. Vanillin-Zucker und Kokosraspel kurz unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben und auf die Muffins spritzen.

4 Kokos-Muffins verzieren:

Kokosraspel aufstreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nur die Muffins - ohne Sahne- lassen sich gut vorbereiten und einfrieren.

