Espresso-Kokos-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

» 1 Ei(er)
» 1 Vanilleschote(n)
» 130g Zucker (braun)
» 80ml Öl
» 250g Sahnejogurt
» 280g Mehl
» 3 TL Backpulver
» 1/2 TL Zimt
» 1 Prise Salz
» 3 EL Espresso
» 12 Raffaelo
» 250 Puderzucker
» 1 Eiweiß
» 50g Kokosraspel
» 25g Kokoschips

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ei mit Vanillemark, Zucker, Öl und Joghurt verrühren. Mehl mit Backpulver, Zimt, Salz und Kaffeepulver mischen. Mehlmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Hälfte des Teiges in die gefetteten, mit Mehl ausgestreuten Mulden eines Muffinbackblechs (12 Mulden) geben. Je eine Kugel Konfekt darauf geben und Rest Teig darauf verteilen.

2. Im heißen Ofen bei 150°C 20-25min backen. Muffins ca. 10min in der Form ruhen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Eiweiß, Kokosraspel und 2-3EL Wasser glatt verrühren. Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Muffins mit Guss bestreichen, mit Kokoschips bestreuen und trocknen lassen. Evtl. in Papierförmchen servieren.

Nährwerte: 400kcal/E6g/F18g/KH53g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1280

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke