Kirsch-Streusel-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

» 300g Kirschen (sauer)
» 30g Kokosraspel
» 200g Butter/Margarine
» 260g Mehl
» 30g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 75g Stärke
» 2TL Backpulver
» 4 Ei(er)
» 75g Kokosnusscreme
» 1 Limette(n)
» Kokoschips

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kirschen entsteinen. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, herausnehmen und abkühlen. 50g Fett schmelzen, 50g Mehl mit Kokosraspeln, 30g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker mischen. Heißes Fett zufügen und zu einem Streuselteig verkneten.

2. 200g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Übriges weiches Fett, Eier, Kokoscreme, Rest Vanillinzucker und abgeriebene Limettenschale zufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Kirschen in 1EL Mehl schwenken und unterheben.

3. In die Vertiefungen eines Muffinbleches jeweils ein Papierförmchen setzen. Teig hineinfüllen und mit Kokosstreuseln bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 25min backen. Ca. 10min in der Form ruhen lassen, dann mit den Papierförmchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Kokoschips und Kirschen verziert servieren.

Nährwerte: 320kcal/E5g/F19g/KH31g pro Stück

angelegt am: 26.07.2003 Rezept-Nr: 529

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2025 M.Hennicke