Erdbeer-Kokos-Muffins mit Schokolade

In diesem Rezept sind die beliebtesten Aromen von Süßspeisen miteinander kombiniert: Die Erdbeer-Kokos-Muffins mit Schokolade schmecken einfach himmlisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

300 g	Erdbeeren
150 g	Kokosraspeln
150 g	Zartbitterschokolade
125 ml	Öl
150 g	Zucker
2 Stk.	Eier
180 ml	Milch
1 Packung	Vanillearoma
420 g	Mehl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Natron
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für **Erdbeer-Kokos-Muffins** mit Schokolade den Backofen auf 190°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit den Kokosraspeln vermischen.

2. Schokolade grob hacken. Öl und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier, Milch und Vanillearoma unterrühren. Dann Mehl, Salz, Natron und Backpulver untermischen.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Zuletzt die Mehlmischung mit der Erdbeer-Kokos-Mischung und der Schokolade vermischen und in die Förmchen füllen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag kann die Erdbeer-Kokos-Muffins mit Schokolade nach Herzenslust variieren und z.B. andere Früchte verwenden, weiße Schokolade nehmen oder die Kokosraspeln durch Nüsse ersetzen.