

Espressomuffins mit Kokoskrokant

Das Aroma von Espresso harmoniert toll mit dem Geschmack der Kokosnuss. Wer das nicht glaubt, kann sich mit dem Rezept für Espressomuffins mit Kokoskrokant selbst davon überzeugen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Mehl
50 g	Kokosmehl
1 EL	Kakao
1.5 TL	Backpulver
60 g	Vollrohrzucker
50 ml	Rapsöl
2 Stk.	Eier
120 ml	Espresso
50 g	Schokotropfen (dunkle)
1 Packung	Schokoladenglasur (dunkle)
1 Packung	Schokoladenglasur (weiße)
Nach Belieben	Mokkabohnen
1 Stk.	Muffinform

Für den Kokoskrokant

60 g	Kokosflocken
20 g	Butter
2 EL	Vollrohrzucker

Zubereitung

1. Für **Espressomuffins mit Kokoskrokant** zuerst den Kokoskrokant zubereiten. Dazu die

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin auflösen. Die Kokosflocken hinzufügen und karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen.

2. Espresso zubereiten und ebenfalls abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und die Muffinform mit Papierförmchen auslegen (alternativ mit Butter einfetten).
3. Mehl mit Kokosmehl, Backpulver, Zucker, Schokotropfen und dem Kokoskrokant mischen. In einer anderen Schüssel die Eier mit dem Öl und Espresso verrühren und zu der Mehlmischung geben.
4. Alles gut miteinander verrühren und in die Muffinförmchen füllen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, für mindestens weitere 10 Minuten in der Form lassen und erst dann herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Anschließend auf jedes Muffin mit einer Mokka Bohne garnieren. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer nicht so viel Kokos mag, kann die Espressomuffins anstatt mit Kokoskrokant auch mit Mandelkrokant zubereiten, dafür dann einfach die Kokosflocken durch gehackte Mandeln ersetzen.