

Heidelbeer-Kokosmuffins

Die Heidelbeer-Kokosmuffins schmecken klein und groß. Deine Gäste und Lieben werden begeistert sein, wer könnte bei diesem Muffin-Rezept widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
100 g	Butter
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
70 g	Kokosflocken
80 ml	Vollmilch
100 g	Heidelbeeren
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Heidlebeer-Kokosmuffins** zuerst das Backrohr auf 180 C° vorheizen. Eidotter vom Eiweiß trennen. Butter, Dotter und Staubzucker zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen. Eischnee, Milch, Kokosflocken und das Backpulver-Mehl Gemisch abwechselnd unter die Eidotter Masse heben bis ein schaumig, cremiger Teig entsteht.
2. Die Muffin Formen bis zur Hälfte mit der Teigmasse füllen, einige Heidelbeeren in die Mitte streuen und mit Teig überdecken. Abschließend einige Heidelbeeren darüber streuen. Muffins in den Backofen schieben und zirka 20-25 Minuten backen.

Tipp