Kokosmuffins mit weißer Schokolade

Die Kokosmuffins mit weißer Schokolade sind wunderbar saftig und unwiderstehlich lecker. Also nichts wie los und das Rezept selbst mal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

160 g	Schokolade (weiße)
80 ml	Milch
100 g	Mehl
100 g	Kokosflocken
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
100 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
150 g	Joghurt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für **Kokosmuffins mit weißer Schokolade** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und die weiße Schokolade darin schmelzen (aber nicht kochen!) lassen.

2. Mehl mit Kokosflocken, Backpulver und Natron mischen. In einer zweiten Schüssel den Staubzucker mit Eiern und Joghurt vermengen. Die Schokoladenmilch hinzufügen und unterrühren.

3. Zuletzt die Mehlmischung unterheben und alles gut verrühren. Ein Muffinblech mit

Papierförmchen auslegen und den Teig hinein füllen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Kokosmuffins mit weißer Schokolade nach Belieben mit Zuckerguss oder weißer Schokoladenglasur bestreichen.