Mango-Kokos-Muffins mit Schokostückchen

Die Mango-Kokos-Muffins mit Schokostückchen lassen Naschkatzen schwach werden und dieses Rezept kommt auf jeder Party gut an.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: barbarabaecker

Zutaten

130 g	Mangofruchtfleisch (gewürfelt)
50 g	Kokosraspeln
70 g	Dunkle Schokolade (grob gehackt)
65 ml	Sonnenblumenöl
75 g	Zucker
1.5 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
90 ml	Vollmilch
1 Stk.	Zitrone (wenig abgeriebene Schale)
210 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.25 TL	Natron
0.25 TL	Salz
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Ein Muffinsblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Papierbackförmchen belegen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Mangostücklein in einer Schüssel mit Kokosraspel mischen. Öl mit Zucker und Vanillezucker

in einer zweiten Schüssel gut verrühren. Ei dazugeben und gut verrühren, dann die Milch dazugießen und kurz weiterrühren.

3. Mehl, Zitronenschale, Backpulver, Natron und Salz gut mischen, dann zur Teigmasse geben und mit einem Teigspatel gerade so verrühren. Mango-Kokos-Mischung und gehackte Schokolade abwechslungsweise auf die Teigmasse geben und kurz untermischen.

4. Den Teig gleichmässig in die Vertiefungen füllen, etwa 3/4 voll. Etwa 20 Minuten in der Ofenmitte backen und vor dem Herausnehmen die Stäbchenprobe machen. Muffins kurz im Blech abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Nach Wunsch kurz vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.