

# Raffaello-Muffins

Besonders saftig und lecker schmecken die Raffaello-Muffins. Dieses Rezept bringt einen wunderbaren Kokosgeschmack in die klassischen Schokomuffins.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

12 Stk.	Raffaellos
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 g	Kokosflocken
250 g	Mehl
125 g	<a href="#">Naturjoghurt</a> (oder Joghurt mit Kokosgeschmack)
80 ml	Öl
2 EL	Schokoraspeln (weiß)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Die geläufigen, weißen Schokoklassiker verwandeln sich mit diesem Rezept in **Raffaello-Muffins**. Den Backofen auf 175 Grad Celsius anheizen.
2. In eine Schüssel Eier hineingeben und Zucker hinzufügen. Das Ganze schaumig aufschlagen. Portionsweise Öl unterrühren.
3. Joghurt, Schokoraspeln und Kokosflocken einrühren. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schale einsieben und erst danach mit dem Ei-Zucker-Joghurt Gemisch zu einem lockeren Teig verarbeiten.
4. Papierformen in ein Muffinblech einsetzen und jede Mulde zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen. Jeweils ein Raffaello pro Muffin in den Teig leicht eindrücken, sodass es noch halb

aus dem Teig ragt.

5. Die Muffins für rund 20 Minuten im Ofen backen, kurz auskühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Je nach Geschmack über die fertigen Raffaello-Muffins eine Zuckerglasur oder einen Schokoüberzug geben.