

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Schokoladen Muffins Mit Kokoslocken Backen

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

		Teig	
200 g	Mehl	150 g	Brauner Zucker
2	Teel. Backpulver	100 g	Butter
4	Essl. Kakaopulver		-weich
1	Ei	3	dl Buttermilch
		Füllung	
100 g	Frischkäse	1	Pk. Vanillezucker
	-z.B. Blanc battu	50 g	Kokosflocken
2	Essl. Zucker		
		Zum Fertigstellen	
1	Pk. Dunkle Kuchenglasur	Kokosflocken	

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver und Kakao mischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und weiche Butter zu einer luftigen Masse aufschlagen. Die Buttermilch beifügen und einen Moment weiter schlagen. Zuletzt die Mehlmischung sorgfältig unterziehen.

Für die Füllung Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Kokosflocken mischen. Die Muffins-Förmchen mit Öl bepinseln und mit wenig Mehl bestäuben. Gut ein Drittel des Teiges in die Förmchen geben. Jeweils ein Teelöffel Füllung daraufgeben und mit dem restlichen Teig decken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Glasur nach Anleitung zubereiten. In eine kleine Schüssel geben, den oberen Teil der Muffins in die Glasur tauchen. Die Glasur sofort mit wenig Kokosflocken bestreuen.