

"Kokos-Kirsch-Muffin" von S. Rehbein, Westerholz

100 g Butter	Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen.
300 g Mehl	Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Kokosraspeln vermischen.
3 TL Backpulver	
1 Prise Salz	12 Kirschen für Deko zur Seite stellen und die restlichen Kirschen dem Mehlgemisch hinzufügen.
125 g brauner Zucker	
50 g Kokosraspel	Mit einem Schneebesen die Eier, Kokosmilch, Butter und Vanillezucker verquirlen und dann in das Mehlgemisch gießen und kurz vermengen.
2 Eier	
250 ml cremige Kokosmilch	Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
1 P. Vanillezucker	Teig einfüllen und auf jeden Muffin eine Kirsche setzen.
175 g abgetropfte, entsteinte Kirschen	Bei 180°C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. 5 Minuten in der Form ruhen lassen und dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stellen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.