
SCHOKO-MUFFINS MIT KOKOSFLOCKEN

für 12 Muffins oder 24 Mini-Muffins



Zutaten

1 Vanillestange
2 dl Wasser
80 g Kakaopulver
3 Eier
30 g natives Olivenöl extra
100 g Zucker
110 g Mandeln, gerieben
*3 EL Kokosflocken
110 g Mehl
1 TL phosphatfreies Backpulver
für die Garnitur
*1 EL Kokosflocken
60 weisse Schokolade

*(total 50 g)

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Vanillestange halbieren, mit dem Messer der Länge nach aufschlitzen und das Vanille herauskratzen, alles (auch die Stangenresten) ins Wasser geben und aufkochen, während fünf Minuten kochen lassen.

2 Das Kakaopulver einrühren, noch einmal aufkochen und gut rühren, beiseite stellen zum Auskühlen.

3 Die Eier, das Olivenöl, den Zucker, die Mandeln und die Kokosflocken in einer Schüssel mischen.

4 Den Ofen auf 170 ° vorheizen.

Backen

ca. 25 Minuten bei 170 Grad, Ofenmitte

Und weiter ...

5 Das Mehl und Backpulver zur Masse geben, alles gut mischen. Die Konsistenz sollte leicht flüssig sein, damit du sie direkt in die Förmchen giessen kannst.

6 Die Masse auf alle 12 Muffins-Förmchen verteilen.

7 Ein Stück (eis Täfeli) der weissen Schokolade auf jedes Muffins legen und die Kokosflocken darüber streuen.

8 Backen.

Küchen-Philosophie

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen. Johann Wolfgang von Goethe