



Fürs Draußensein: fluffige Kokos-Zitronen-Muffins

Description

Wenn's mal schnell gehen und fingerfood-freundlich werden muss (die ersten Sonnenstrahlen! Fahrradtour! Wanderung! Picknick!), sind simple Muffins die erste Wahl. Das Rezept habe ich [in den Tiefen des Internets](#) gefunden. Mal ausnahmsweise ohne Schokolade, aber pssst: Kokos und Zitrone sind ein kleines, unterschätztes Traumpärchen! ? Diesmal nur mit zwei Bildern, denn auch das Fotografieren musste schnell gehen ? .



fluffige Kokos-Zitronen-Muffins
... erfrischende Mini-Küchlein

Hier geht's um: Muffins
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 50 g Kokosraspel + etwas zum Bestreuen
- 1 Ei
- 160 g brauner Zucker ich: weiß und braun gemischt
- 100 ml neutrales Öl
- 350 g Buttermilch
- 1 EL Zitronensaft

So wird's gemacht

1. Die Vertiefungen des Muffinblechs fetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen. Oder gleich Silikonförmchen nutzen ;-). Den Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Zitronenschalenabrieb und Kokosraspeln vermischen.
3. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und kurz verquirlen (ein Schneebesen reicht, einen Mixer braucht ihr nicht). Zucker, Öl, Buttermilch und Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren. Den Mehl-Mix vorsichtig unterheben und nur so lange verrühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.
4. Den Teig in die Blech-Vertiefungen/Silikonförmchen füllen und die Muffins im Backofen in 20-25 Minuten goldgelb backen.
5. Die Küchlein kurz ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen und genießen.

Habe ich zu viel versprochen? Die Muffins sind einfach und schnell gemacht. Sie passen perfekt in diese ersten frühlingshaften Tage, denn sie sind seeeeehr erfrischend-exotisch. Die Kombi Zitrone/Kokos ist herrlich. Die Küchlein sind saftig und locker-leicht. Kurz: fluffig. Lasst es euch schmecken – und viel Spaß damit beim ersten Picknick des Jahres! ?

PS: Das ist euch zu wenig Fett und Zucker? ? Dann macht die [Nutella-Stuffed Peanut Butter Blondies](#).

Category

1. Muffins

Tags

1. Buttermilch
2. Kokos
3. Kokosraspeln
4. Muffins
5. Zitrone

Date Created

26. Februar 2019

Author

schokohimmel

default watermark