



Carrot-Kokos-Käsechlein [Ostern kann kommen]

Description

Das Rezept könnte auch Rhabarber-Muffins, Carrotcake oder Mohn-Käsechlein heißen. Whatever – das Gebäck ist saftig und geschmacksintensiv! Und genau das Richtige zu [Ostern](#). Direkt im Dessertglas gebacken, könnt ihr sie auch super transportieren, falls ihr irgendwo zu Besuch seid oder das schöne Wetter für einen Ausflug nutzt.

Die Zubereitung geht ganz schnell und einfach. Die Idee habe ich aus dem Backbuch „Fräulein Klein lädt ein“.

default watermark



MÄhrenkÄ¼chlein aus dem Glas



saftige RÄ¼blikÄ¼chlein mit Kokos



Carrot-Kokos-Muffins

default watermark



Teig fÄ¼r Carrotcake



nen aus dem Glas

[Rezept drucken](#)

Carrot-Kokos-KÄ¼chlein

saftiger RÄ¼blikuchen

Hier geht's um: Muffins

Hauptrolle: Carrotcake, Kokos, MÄ¼hren, Ostern, RÄ¼blikuchen

Portionen: 6 DessertglÄ¼ser oder Jumbo-Muffins

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 150 g MÄ¼hren ungeschÄ¼lt gewogen
- 180 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 PÄ¼ckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 100 ml cremige Kokosmilch (ich: die aus der Dose)
- Abrieb von einer unbehandelten Orange oder Zitrone nach Belieben
- Deko nach Belieben (ich: geschmolzene Schokolade und Kokosraspeln)

So wird's gemacht

1. Die MÄ¶hren fein reiben und zunÄ¶chst zur Seite stellen.
2. DessertglÄ¶ser leicht einfetten (oder ein Muffinblech fÄ¶r Jumbo-Muffins vorbereiten). Den Backofen auf 180Ä° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die weiche Butter mit beiden Zuckersorten schÄ¶n schaumig rÄ¶hren (Handmixer).
4. Die Eier nacheinander hinzugeben und jedes Ei ca. 1 Minute lang unterrÄ¶hren.
5. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Immer weiter cremig rÄ¶hren.
6. Kokosmilch sowie Zitronen- oder Orangenabrieb unterrÄ¶hren. Ganz zum Schluss die geraspelten MÄ¶hren ebenfalls unter den Teig heben.
7. Den Teig gleichmÄ¶ßig auf die DessertglÄ¶ser verteilen und alles im vorgeheizten Backofen ca. 25 - 30 Minuten lang backen.
8. Die GlÄ¶ser abkÄ¶hlen lassen und danach die TeigoberflÄ¶che nach Belieben verzieren. Ich hab Vollmilchschokolade geschmolzen, diese auf dem Teig verteilt und alles mit Kokosflocken bestreut.

Schokohimmlische Randnotizen

Die DessertglÄ¶ser sollten eine FÄ¶llmenge von ca. 170 ml haben. Bei meinen war noch ein bisschen Luft nach oben. Alternativ kÄ¶nnt ihr sicherlich einfach 6 Jumbo-Muffins im XXL-Muffinblech backen. Oder ihr macht zwÄ¶rf "normale" Muffins - dann kÄ¶nnte es aber sein, dass die Backzeit etwas kÄ¶rzer ausfÄ¶llt. Augen auf ;-)

Die kleinen Carrot-KÄ¶chlein sind soooo saftig (die MÄ¶hren sorgen fÄ¶r eine tolle Teigkonsistenz), auÄ¶erdem schÄ¶n nussig und durch Kokos und Zitronenabrieb auch fast erfrischend öÿ%o Kurz: auf jeden Fall ein tolles Mitbringsel fÄ¶r die Feiertage. Oder um sich den FrÄ¶hling allgemein etwas zu versÄ¶ßen.

Lasst es euch gutgehen... und probiert unbedingt auch mal die [MÄ¶hren-Blondies!](#)

Category

1. Muffins
2. Ostern

Tags

1. Carrotcake
2. Kokosmilch
3. Mandeln
4. MÄ¶hren
5. MÄ¶hrenkuchen

6. Ostern

Date Created

12. April 2022

Author

schokohimmel

default watermark