

Kirsch - Streusel - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

1	Glas	(370 ml)	Sauerkirschen
30	Gramm		Kokosraspel
200	Gramm		Butter oder Margarine
250	Gramm		Mehl
30	Gramm		Zucker
2	Tüten		Vanillin- Zucker
75	Gramm		Speisestärke
2	gestr. TL		Backpulver
4			Eier (Gr. M)
75	Gramm		Kokosnuss- Creme (gesüßt)
1			Unbehandelte Limette; die abgeriebene Schale
1	Essl.		Mehl für die Kirschen
			Kokoschips und Kirschen zum Verzieren
12			Bunte Papierbackförmchen

Anleitung:

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Kokosraspel rösten und abkühlen lassen. 50 g Fett erhitzen. 50 g Mehl, Kokosraspel, Zucker und 1 Tüte Vanillin-Zucker in einer Schüssel mischen. Heißes Fett zufügen und alles zu einem Streuselteig verkneten,

2. 200 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen. 150 g weiches Fett, Eier, Kokoscreme, 1 Tüte Vanillin- Zucker und abgeriebene Limettenschale zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Kirschen in 1 EL Mehl schwenken und unter den Teig heben.

3. In die Vertiefungen eines Muffeinblechs (12 Muffeins) jeweils ein Papierbackförmchen setzen. Den Teig in die Förmchen verteilen und mit Kokosstreuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Mit Kokoschips und Kirschen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit) Pro Stück ca. 320 kcal E 5 g, F 19 g, KH 31 g

Extra- Tipp Wer kein Muffeinblech hat kann auch jeweils 2 Papierbackförmchen ineinander setzen und auf einem Backblech verteilen. Dann den Teig einfüllen und wie beschrieben backen. Mini Nr. 4/04