

Kiwi - Kokos - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kokosraspeln
1/2	Teel.	Natron
2 1/2	Teel.	Backpulver
120	Gramm	Zucker
1		Ei (Größe M)
80	ml	Öl
300	Gramm	Vollmilch- Joghurt

FÜR DIE FÜLLUNG UND VERZIERUNG

200	Gramm	Mascarpone (ital. Frischkäse)
50	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Kokosraspeln
3		Geschälte Kiwis
		Fett oder 12 Papier-Backförmchen (5 cm Durchmesser)

Anleitung:

1. Die Vertiefungen eines Muffeins-Backblechs gut einfetten und etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.
2. Mehl, Kokosraspeln, Natron, Backpulver und Zucker gut vermischen. Ei verquirlen. Öl und den Joghurt zugeben, unterrühren. Mehlmischung kurz unterrühren.
3. Teig in die Vertiefungen füllen. Im heißem Backofen bei 175°C 20-25 Minuten backen. Muffeins kurz abkühlen lassen, herausnehmen, ganz auskühlen lassen.
4. Mascarpone, Puderzucker und Kokosraspeln verrühren. Muffeins waagerecht halbieren. 2 Kiwis in Scheiben schneiden. Untere Muffeinhälften je mit etwas Kokoscreme bestreichen, mit je 1 Kiwischeibe belegen. Die oberen Hälften darauf setzen. 1 Kiwi in kleine Stücke schneiden. Restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen. Muffeins mit Tuffs und Kiwi verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück: 370 kcal E 5 g F 23g KH 34g