

## Kokos - Muffeins mit Ananas

Zutaten für: 15 Stück

1	Dose	Ananasstücke (137 g Abtropfgewicht)
2		Eier
150	Gramm	Butter
225	Gramm	Puderzucker
160	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
90	Gramm	Kokosraspel
30		Papierbackförmchen (Ø 7 cm)

### Anleitung:

1. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Ananas fein würfeln. Eier trennen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

2. Butter, 100 g Puderzucker und Eigelbe 5 Min. cremig rühren. Mehl, Backpulver und 70 g Kokosraspel mischen und unterheben. Eiweiß und 50 g Puderzucker steif schlagen, unter die Buttermasse ziehen. Ananas unterheben.

3. Je 2 Papierbackförmchen ineinander setzen. Den Teig darin verteilen, Auf ein Backblech setzen und 25- 30 Min. backen. Muffeins lauwarm abkühlen lassen.

4. Übrigen Puderzucker und 1 1/2 EL Ananassaft verrühren. Guss auf den ausgekühlten Muffeins verteilen. Mit restlichen Kokosraspeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Pro Stück ca. 230 kcal, E 3 g, F 13 g, KH 25 g Zubereitung: 30 Min., Backen: 25- 30 Min. Frau im Trend Nr. 49/03