

# Kokos - Muffins 1

Kategorien: Muffin, Kokos, Ananas

Zutaten für: 15 Stueck

1	Dose	Ananasstuecke, kl.(137 g EW)
30		Papierbackfoermchen (7 cm Durchmesser)

## *TEIG*

---

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
2		Eier (M)
160	Gramm	Mehl Type 550
1	Teel.	Backpulver
70	Gramm	Kokosflocken

## *GLASUR*

---

1 1/2	Essl.	Ananassaft
75	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kokosflocken z. Bestreuen

## Anleitung:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Weiche Butter, 2/3 des Puderzuckers und Eigelb mit den Quirlen des Handruehrers etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver ueber die Schaummasse sieben und mit Kokosflocken unter den Teig ruehren. Eiweiss und restlichen Puderzucker steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebeesen unter die Teigmasse ziehen. Ananas fein wuerfeln und unterheben. Je 2 Backfoermchen ineinander stellen, auf ein Backblech setzen und zu gut 2/3 mit Teig fuellen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175°C etwa 30 Minuten backen. Fuer die Glasur Ananassaft und Puderzucker mit einem Schneebeesen verruehren. Je einen Essloeffel ueber die lauwarmen Muffins geben und mit Kokosflocken bestreuen.