

Litschi - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl Type 405
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Kokosflocken
		Sorgfältig vermischen
100	Gramm	Litschis (aus der Dose)
150	Gramm	Ananas (a.d.D.)
		Abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden;
2-3	Essl.	Saft aufheben für die Glasur
1		Ei leicht verquirlen
120	Gramm	Brauner Zucker
80	ml	Neutrales Öl oder 125 g weiche Butter
250	Gramm	Buttermilch
		Zufügen und gut verrühren

Anleitung:

Mehlmischung zum Eigemisch geben und kurz unterrühren; zuletzt die Obststückchen unterheben

Teig in Muffinsblech einfüllen und 20-25 Min. (Mitte; Umluft 160 Grad, sonst 180 Grad vorgeheizt) backen

Verzierung: Puderzucker mit dem Obstsaft verrühren. Muffins einzeln eintauchen und mit Kokosflocken betreuen.