

Pina - Colada - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Dosen-Ananas
180	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
80	Gramm	Kokosflocken
1		Ei
120	Gramm	Rohrzucker
80	ml	Neutrales Öl
100	ml	Kokosmilch
70	ml	Orangensaft
20	ml	Rum

FÜR DEN GUSS

125	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Ananassaft
1	Essl.	Rum
4	Essl.	Kokosflocken

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Ananas abtropfen lassen und sehr fein schneiden. (den Saft dabei auffangen). Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und Kokosflocken mischen. Das Ei mit Zucker, Öl, Kokosmilch, Orangensaft, Rum und 70 ml von den aufgefangenen Ananassaft verquirlen. Mehlmischung dazugeben und kurz verrühren, zuletzt die Ananasstückchen unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Puderzucker mit Ananassaft und Rum glatt rühren und auf die Muffins streichen. Mit Kokosflocken bestreuen.