

Schokoladen - Muffins mit Kokosfuellung

Kategorien: Schokolade, Muffin, Backen

Zutaten für: 30 Stueck

200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
4	Essl.	Kakaopulver
1		Ei
150	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Butter; weich
300	ml	Buttermilch

FUELLUNG

100	Gramm	Frischkaese, z.B. Blanc Battu
2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Kokosflocken

GLASUR

1	Pack.	Dunkle Kuchenglasur Kokosflocken
---	-------	-------------------------------------

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben und mit Backpulver und Kakao mischen. In einer zweiten Schuessel Ei, Zucker und weiche Butter zu einer luftigen Masse aufschlagen. Die Buttermilch beifuegen und einen Moment weiterschlagen. Zuletzt die Mehlmischung sorgfaeltig unterziehen.

Fuer die Fuellung Frischkaese, Zucker, Vanillezucker und Kokosflocken mischen.

Die Muffins-Förmchen mit Oel bepinseln und mit wenig Mehl bestaeuben. Gut ein Drittel des Teiges in die Foermchen geben. Jeweils ein Teeloeffel Fuellung daraufgeben und mit dem restlichen Teig decken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter auskuehlen lassen.

Die Glasur nach Anleitung zubereiten. In eine kleine Schuessel geben, den oberen Teil der Muffins in die Glasur tauchen. Die Glasur sofort mit wenig Kokosflocken bestreuen.