

Zitronen - Kokos - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Messersp.	Muskatnuss
1		Zitrone; die abgeriebene Schale
50	Gramm	Kokosflocken
1		Ei
160	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Neutrales Öl
350	Gramm	Buttermilch
1	Essl.	Zitronensaft

FÜR DIE VERZIERUNG

150	Gramm	Puderzucker
2 1/2	Essl.	Zitronensaft
4	Essl.	Kokosflocken

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Muskat, Zitronenschale und Kokosflocken sorgfältig vermischen. In einer weiteren. großen Schüssel das Ei aufschlagen und kurz verquirlen. Den Zucker, das Öl, die Buttermilch und den Zitronensaft hinzufügen und alles gut verrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Backen bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten (vorgeheizten Backofen). Für die Verzierung den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Die ausgekühlten Muffins mit einem Backpinsel mit dem Puderzuckerguss bestreichen und mit den Kokosflocken bestreuen