

Weißer Schokoladen-Kokos-Muffins

12 Muffins / Alle Zutaten Zimmertemperatur!

80 g Butter

90 g weiße Schokolade * fein gehackt

2 Eier M

125 ml Milch

200 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Zimt*

(1 Prise Natron)

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL abgeriebene Orangenschale

20 g Kokosflocken *

Backofen auf 160 °C vorheizen

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Zimtpulver schaumig rühren. Die Milch in einem kleinen Topf kurz erhitzen, nicht aufkochen!

In die heiße Milch die Schokolade einrühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Eier zur Butter-Zucker-Masse geben und kräftig unterrühren. Nun werden Mehl, Natron und Backpulver auf den Teig gesiebt und mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe untergehoben. Zum Schluss Schokomilch und Kokosflocken kurz mit unterrühren.

Den Teig eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze ca 20-30 Minuten goldgelb backen. Anschließend mindestens 10 Minuten in der Form ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*erhältlich im Weltladen