

# Kokosmuffins

Zutaten (ergibt ca. 12 Stück):

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Dinkelmehl
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 3 EL Kokosmilch
- 40 g Kokosraspeln
- Muffinförmchen

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Butter, Vanillezucker und Zucker miteinander schaumig rühren.
3. Die Eier verquirlen und nach und nach zur Masse hinzufügen. Weiterhin rühren.
4. Das Mehl sieben und das Backpulver untermischen.
5. Nun das Mehl und die Kokosraspeln mit einem Metalllöffel unter die Buttermasse heben, sowie die Kokosmilch dazu geben. Alles gründlich, aber mit leichten Bewegungen einarbeiten.
6. Den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen (ca. 3/4 der Form befüllen).
7. Ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
8. Anschließend aus dem Backofen entnehmen und auskühlen lassen.
9. Servieren und genießen.