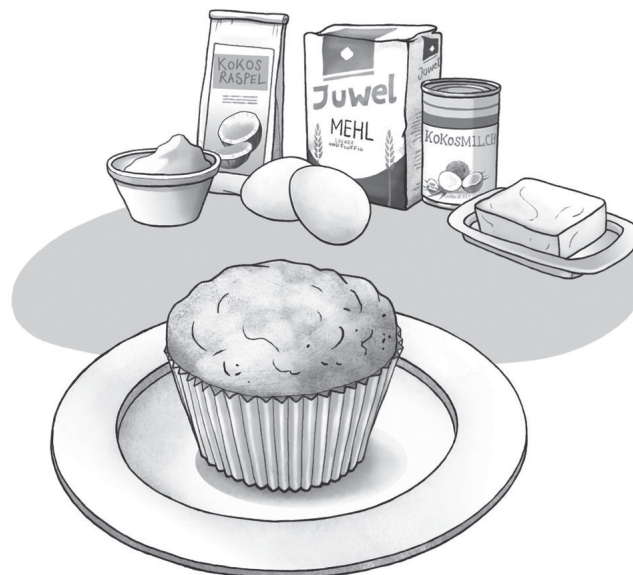


Kokosnuss-Muffins

Name: _____

Du brauchst:

200 g Kokosraspel
10 Esslöffel Kokosmilch
2 Eier
1 Becher saure Sahne
150 g Zucker
100 g geschmolzene Butter
150 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver



1 Achtung: Das Rezept ist durcheinandergeraten!
Nummeriere in der richtigen Reihenfolge.

So geht's:

	Anschließend wird die Kokosmasse unter den Teig gehoben. Das machst du am besten mit einem Löffel.
	Wenn der Teig fertig ist, füllst du in jedes Muffinförmchen 2 Esslöffel Teig und bäckst die Muffins etwa 20 Minuten.
	Bevor du anfängst, musst du den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Kokosraspel mit der Kokosmilch vermischen, damit alles Zeit zum Durchziehen hat.
	Für den Teig verrührst du nun zuerst die Eier, den Zucker und die saure Sahne. Wenn die Eier-Zuckermasse schön cremig ist, gibst du die geschmolzene Butter dazu.
	Nach dem Backen kannst du die Muffins noch mit Schokolade überziehen.
	Danach mischst du Mehl und Backpulver und siebst diese Mischung zur Eier-Zuckermasse, die schon in der Schüssel ist. Verrühre alles gut.