

Zitronen-Kokos-Muffins

Kurzbeschreibung

Saftige Muffins mit erfrischender Note, gefüllt mit einer cremigen Füllung.

Kategorien

Backen, Muffins, Frühstück, Dessert

Personenanzahl

ca. 12 Stück

Schwierigkeitsgrad

Schwer

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit: 20-25 Minuten

Ruhezeit: 5 Minuten im Backblech

Gesamtzeit: ca. 55-60 Minuten

Zutaten

Für die Füllung:

- 100 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Kokosraspel

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g Kokosraspel
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 ½ TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 300 g Zitronenjoghurt

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- Kokosraspel

Für die Backform:

- Fett oder 12 Papier-Backförmchen

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Muffinförmchen vorbereiten oder das Blech einfetten.
2. Füllung: Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und Kokosraspel verrühren.
3. Teig: Mehl, Kokosraspel, Zitronenschale, Backpulver und Natron mischen.
4. In einer großen Schüssel das Ei verquirlen und Zucker, Pflanzenöl und Joghurt dazumischen.
5. Trockene Mehlmischung kurz unter die Eimasse rühren, bis alles feucht ist.

Zitronen-Kokos-Muffins, Jan Hirscher

6. Hälfte des Teigs in die Förmchen füllen, 1 TL Füllung darauf geben und mit restlichem Teig bedecken.
7. Im Ofen 20-25 Minuten backen.
8. Muffins 5 Minuten im Blech ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Glasur: Puderzucker und Zitronensaft verrühren.
10. Muffins mit Glasur bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Optional: Tipps & Variationen

Für intensiveren Zitronengeschmack zusätzlich Zitronenschalenabrieb in den Teig geben. Statt Kokosraspeln können auch Mandelsplitter oder andere Nüsse verwendet werden.