

Kokos-Johannisbeeren Muffins

Thema:	Ein weiterer Früchte-Muffin alla Gramue
Saison:	schwarze Johannisbeeren gibt es je nach Lage von Mitte Juni bis September
Besonderheit:	Kokosflocken geben den Muffins eine exotische Note
Zu Beachten:	schwarze Johannisbeeren geben eine tolle Farbe und intensiven Geschmack

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 15-17 Muffins)

300 g	Mehl
300 g	Zucker
3	Eier
100 ml	Öl
200 ml	Mineralwasser (prickelnd)
2 TL	Backpulver
75 g	Kokosraspel
200 g	Johannisbeeren
1 Pkg.	Vanillezucker



Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, Mineralwasser und Öl in einer Schüssel aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Zum Schluss die Kokosraspeln unter den Teig heben. Den Teig in Muffinsförmchen füllen und die schwarzen Johannisbeeren darauf aufteilen. Die Muffins im vorgeheizten Backrohr (180°C) ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Auf Wunsch mit ein paar Früchten garnieren, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

