



ZITRONEN-KOKOS-MUFFINS MIT SÜßER ÜBERRASCHUNG

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- > 250 g Mehl
- > 2 TL Backpulver
- > 1 Prise Muskatnuss
- > ½ TL Natron
- > 1 TL Zitronenschale
- > 50 g Kokosnussflocken
- > 1 Ei
- > 160 g brauner Zucker
- > 100 ml Sonnenblumenöl
- > 350 Gramm Buttermilch
- > 1 EL Zitronensaft
- > 12 Babybountys

FÜR DIE GLASUR

- > 5 EL gesiebter Puderzucker
- > 2 ½ EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- > Ofen auf 180° C vorheizen.
- > Muffinform einfetten oder Papierförmchen verwenden.
- > Bis auf die Bountys alle Zutaten vermischen.
- > Teig in die Muffinform geben und in jeder Kuhle ein Bounty versenken.
- > Muffins 20–25 Minuten backen und abkühlen lassen.
- > Für die Glasur soviel Zitronensaft in den Puderzucker geben, dass eine streichfähige Creme (nicht zu flüssig!) entsteht.
- > Muffins glasieren und mit Kokosnussflocken bestreuen.

