

Schoko-Kokos-Muffins mit Ananas



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Schoko-Kokos Muffins mit Ananas schmecken exotisch-frisch nach Urlaub. Zartbitterschokolade in unserem Rezept gibt den Muffins einen himmlischen Geschmack

Zutaten für 12 Muffins:

- 175 g Butter
- 2 Eier
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Kokosmilch
- 200 g Zartbitterschokolade
- 20 g ungesüßtes Kakaopulver
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 kleine Dose Ananasstücke

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

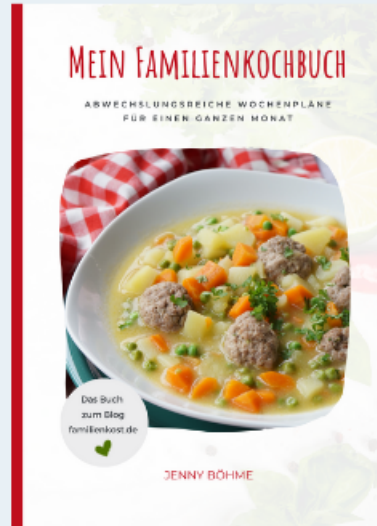
Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zuerst die Butter schmelzen und dann mit den Eiern, der Kokosmilch und dem Zucker schaumig rühren. Die Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die gut abgetropften Ananasstückchen unterheben. Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>