



## Zitronen-Kokos Muffins

**Autor des Rezepts:** Anne



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

#### Für den Teig:

- 250g Mehl(Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Messerspitze frisch geriebenen Muskatnuss
  
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Zitrone
  
- 50g Kokosraspel
- 1 Ei
- 160g brauner Zucker
- 100ml neutrales Öl
- 350g Buttermilch
- 1 EL Zitronensaft

#### Für die Glasur:

- 150g Puderzuck
- 2 1/2 EL Zitronensaft
- 4 EL Kokosraspel

---

### Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180° vorheizen und Papier-Backförmchen ins Muffinblech setzen
2. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver, Natron, Muskat, Zitronenschale und Kokosraspel vermischen



## Zitronen-Kokos Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

3. In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und verquirlen. Zucker, Öl, Buttermilch und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben
4. Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen
5. Muffins auskühlen lassen
6. Für Glasur Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guß verrühren. Muffins mit dem Guß einstreichen und Kokosraspel darüber streuen

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	20 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	