Kokosmuffins

Muffins mit Kokosraspeln.

Zutaten:

250g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Eßlöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 großes Ei
80ml neutrales Pflanzenöl
200ml Milch
100g getrocknete Kokosraspeln

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. In einer Schüssel das Ei verquirlen, Öl und Milch dazurühren. Mehlmischung unterrühren. Nur so lange rühren bis alle Bestandteile gerade vermischt und noch etwas klumpig sind. Als letztes die Kokosraspeln unterrühren.

Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Mulden zu etwa 2 Dritteln mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad für 15 bis 20 Minuten backen. Die Muffins sind fertig gebacken, wenn sie oben aufreißen.

Muffins kurz abkühlen, aus dem Muffinblech entnehmen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.