

Espresso-Kokos-Muffins

Zubereitung

- 1. Backofen bei 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2. Ei, Bourbon Vanille, Zucker, Öl und Joghurt verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Espressopulver mischen. Mehlmischung zum Eigemisch geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 3. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinblechform geben.
- 4. Jeweils ein Stück der Praliné Cocos daraufgeben und mit dem restlichen Teig bedecken.
- 5. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
- 6. In der Zwischenzeit die Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Edelvollmilch und Edelbitter Ecuador Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit den Kokosraspeln vermengen.
- 7. Die Muffins in der Form ca. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend mit der flüssigen Schokoladen-Kokos-Mischung bestreichen und die Kokoschips darauf setzen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 3 Sticks Espresso Kaffee-Sticks Bohnenkaffee, instant
 - 20g Kokoschips
 - 30g Kokosraspeln
 - 80ml Sonnenblumenöl nativ
 - 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
 - 50g Ecuador Edelbitter 70%
 - 50g Ecuador Edelvollmilch 42%
 - 100g Kokosmilch Schokoladenkuvertüre, vegan
 - 1 Msp Bourbon-Vanille, gemahlen
 - 130g Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

2 Eier

250 g Sahne-Joghurt

280 g Dinkelmehl Typ 630

3 TI Backpulver