



Mandarinen-Kokos-Muffins



Zutaten:

Für den Teig:

- 1 kleine Dose Mandarinen
- 120 g Rohrzucker
- 100 g Kokosflocken
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 2 cl Rum
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 80 ml Pflanzencreme
- 130 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 80 ml Saft aus der Dose
- 100 ml süße Sahne (keine Milch / Joghurt)

Für den Guss:

- 125 g Puderzucker
- etwas Saft aus der Dose

Zubereitung:

Den "feuchten" Anteil mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden die empfindlichen Fruchtstückchen vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

Tip: Schön wirken etwas hellbraun geröstet Kokosflocken (trocken in einer Pfanne unter ständigem Rühren anbräunen und sofort wieder aus der Pfanne nehmen) auf die Muffins gestreut.