



Pina Colada-Muffins



Zutaten:

Schnelles Rezept:

- 1 kleine Dose Ananas
- 1 Ei
- 80 ml Pflanzencreme
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 120 g Rohrzucker
- 100 g Kokosflocken (davon 80 g für den Teig)
- 160 g Mehl
- 20 g Stärke
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 2 cl Rum
- 70 ml Ananassaft
- 125 g Puderzucker
- 100 ml süße Sahne (keine Milch / Joghurt)

Besondere Zubereitung:

wie oben, jedoch:

- Anstatt der Dose Ananas verwendet man 100 g kandierte Ananas
- 10 cl Ananassaft (z.B. Direktsaft von Aldi)
- 4 cl Rum
- nur 100 g Zucker



Zubereitung:

Schnelles Rezept:

Den "feuchten" Anteil mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Den Puderzucker mit etwas Rum und etwas Ananassaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Die restlichen 20 g Kokosflocken darüber streuen.

Besonderes Rezept:

Die kandierten Ananasstücke 3 Tage vor dem Backen mit Ananassaft (z.B. Direktsaft von Aldi) und dem Rum in einer kleinen Plastikdose im Kühlschrank ansetzen. Da die kandierten Fruchtstücke bereits einiges an Zucker "mitbringen", senkt man bei diesem Rezept den Zuckeranteil. Den Puderzucker mit etwas Rum und etwas Ananassaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Die restlichen 20 g Kokosflocken darüber streuen.

Tipp: Nach dem Backen die noch warmen Muffins mit dem Guss bestreichen, Kokosflocken darauf streuen.