

REZEPT

SÜDAMERIKANISCHE KOKOSMUFFINS



Küchenmaterial

8 – 12 Silikonformen, Messer, Schneidebrett, Rührschüssel, Kochlöffel



Zutaten für 2 Personen

1	Nektarine oder Pfirsich
200 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
40 g	Kokosflocken
160 g	Apfelmus
100 g	Zucker
1 dl	(Multi-)Fruchtsaft

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Die Formen für die Muffins mit Wasser ausspülen.
Die Früchte in kleine, fingernagelgrosse Stücke schneiden.
In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Kokosflocken mischen.

Das Apfelmus mit dem Zucker verrühren und zur Mehlmischung hinzufügen.

Die Fruchtstückli und den Fruchtsaft begeben und alles gut vermengen.

Den fertigen Teig in die Förmchen abfüllen und etwa 15–20 Min. goldgelb backen.



Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).