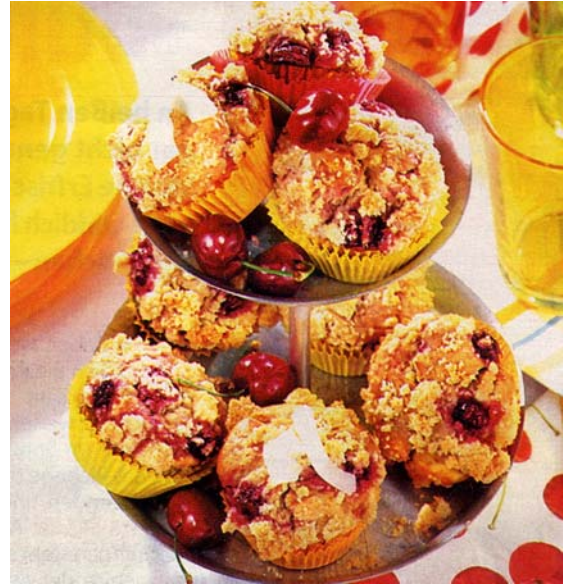


KRISCH-STREUSEL-MUFFINS

Zutaten für 12 Stück:

300g frische Sauerkirschen
30g Kokosraspel
200g Butter/Margarine
250g + 1EL Mehl
30g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
75g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver
4 Eier
75g gesüßte Kokosnusscreme
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette
Kokoschips und Kirschen zum Verziern
ca. 24 Papierbackförmchen



Zubereitung:

Kirschen entsteinen. Für die Streusel Kokosraspel leicht anrösten, abkühlen lassen. 50g Fett schmelzen. 50g Mehl, Kokosraspel, Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker mischen. Flüssiges Fett zufügen. Alles zu einem Streuselteig verkneten.

Für den Teig 200 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Übriges weiches Fett, Eier, Kokoscreme, Vanillinzucker und Limettenschale zufügen. Zu einem glatten Teig verrühren. Die Kirschen im übrigen Mehl schwenken, unterheben.

Je 2 Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig gleichmäßig darin verteilen, mit Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 25 Minuten backen. Muffins ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Kokoschips und Kirschen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten. Pro Stück ca. 320kcal/1340kJ.