

Kokos-Muffins mit Orangenduft

Kokosmehl hat kein Gluten. Damit kann man Küchlein backen für alle, die das nicht vertragen.

Zutaten für 12 Muffins:

Trockene Zutaten:

- 75 g Kokosmehl
- 100 g geriebene Mandeln
- 75 g Kokosflocken
- 50 g Pistazien
- 100 g Zucker
- 2 gehäufte TL Backpulver



Feuchte Zutaten:

- 100 g weiche Butter (lässt sich zur Hälfte durch Kokosfett ersetzen)
- 2 Eier
- 200 ml Milch (ersatzweise Kokossahne)
- 1 Orange (Schale und Saft)

Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel die Butter dick und hell schlagen, die Eier, Milch (oder Kokossahne) sowie Orangenschale und -saft zufügen. Den Inhalt beider Schüsseln miteinander glattrühren. Der Teig wird unter Umständen nicht so flüssig, aber er sollte schön weich sein.
- Teig in die Muffinförmchen füllen. Bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) rund 25 Minuten backen. Sie sind gar, wenn sie beim Draufdrücken Widerstand bieten. Puderzucker darüberstreuen und mit einem Schlag Sahne servieren.

Getränk: ein Gläschen Orangenlikör "on the rocks", also mit einem Eiswürfel