

Apfel-Möhren-Kokos-Muffins

Für etwa 12 Muffins benötigt Ihr:

- Butter und Mehl für die Form
- 60 Gramm Butter
- 180 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 50 ml Milch
- 2 Eier
- 1 großen Apfel
- 2-4 Möhren
- 3 Esslöffel Kokosflocken

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, Die Vertiefungen in der Muffinform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.

Mehl, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel vermischen.

In einer zweiten Schüssel die Milch, Eier und die flüssige Butter verrühren.

Die Eimischung zu der Mehlmischung geben und kurz (!) mit den Quirlen des Rührgeräts verrühren- nur solange bis alles vermischt ist.

Die Äpfel vierteln, entkernen und schälen. Die Möhren schälen. Äpfel und Möhren grob raspeln und unter den Teig mischen. Zum Schluss die Kokosflocken unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und dann im Backofen etwa 25 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie oben aufreißen.

Guten Appetit!