

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



ZITRONEN-KOKOS-MUFFINS

von Wiebke Neumann





**#SCHÖN
SCHÖNER
SCHÖNE
BERG**

wiebke-neumann.berlin

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Zitronen-Kokos-Muffins von Wiebke Neumann



Zutaten

- 1 Tasse (120 g) Vollkornmehl
- 1 Tasse (140 g) Weißmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Natron
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Essl. geriebene Zitronenschale
- ½ Tasse (40 g) Kokosflocken
- 1 Ei
- ¾ Tasse (140 g) brauner oder weißer Zucker
- 1/3 Tasse (80 ml) Pflanzenöl
- 1 ¼ Tassen (300 g) Buttermilch
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinblech-Vertiefungen sorgfältig einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten.

In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Natron, Muskatnuss, Zitronenschale und die Kokosraspel, sorgfältig vermischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und kurz verquirlen. Dann Zucker, Öl, die Buttermilch und den Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und vorsichtig unterrühren, bis ein feuchter Teig entsteht.

Den Teig in die Muffinblech-Vertiefungen einfüllen, bis sie zu ¾ gefüllt sind. Bei 180°C auf mittlerer Schiebeleiste 20-25 Minuten goldgelb backen. Nach dem Abkühlen nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!