



waskochen.ch

Schoko-Kokos-Muffins

Zutaten

150 g Schokolade (70% Kakaoanteil)
125 g Kokosraspel
125 g weiche Butter
80 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
4 Eier
1 Limone
1 Prise Salz
1 gehäufte EL Speisestärke (Maizena)

verschiedene Farben Marzipan für die Deko
12 Muffins-Förmchen



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Butter mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben.
3. Die Limone waschen und die Schale fein abreiben. Mit dem Salz unter die Eiermasse rühren.
4. Die Schokolade in Stücke brechen und mit heissem Wasser übergiessen. Schmelzen lassen und dann das Wasser abgiessen. Die Schokolade zusammen mit dem Kokosraspel und dem Maizena unter die Masse ziehen.
5. Teig in Förmchen abfüllen und 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen nach Lust und Laune mit Marzipan dekorieren.