

Kirsch-Kokos-Muffins



Zutaten:

1 Glas Kirschen
250 g Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
5 Eier
280 g Mehl
120 g Speisestärke
80 g Kokosraspel
2 TL Backpulver
½ TL Natron
40 ml Sahne
60 ml Milch



Ofen auf 190° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kirschen abtropfen lassen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und –saft, Eier schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Kokosraspel, Natron und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch/Sahne unterrühren. Kirschen vorsichtig mit einem Esslöffel unterziehen. Der Teig gibt 18 Muffins. Ca. 25 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerglasur bestreichen und Kokosraspel drüber streuen.

