

Erdbeer-Kokos-Muffins mit Schokostückchen

Zutaten für 12 Muffins

- 250g Erdbeeren
- 100g Kokosraspel
- 100g Zartbitter-Schokolade
- 125ml Öl
- 150g Zucker
- 2 Eier
- 175ml Milch
- 1 Päckchen Vanilleback
- 420g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Den Ofen auf 190° vorheizen. Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und mit den Kokosraspeln mischen. Schokolade grob hacken. In einer Schüssel Öl und Zucker schaumig rühren. Dann die leicht verquirlten Eier, die Milch und das Vanilleback zugeben und weiterrühren, bis eine luftige Masse entsteht. Mehl, Salz, Natron und Backpulver zufügen und mit einem Löffel nur so lange untermischen, bis alle Zutaten in etwa vermischt sind. Vorsichtig die Erdbeer-Kokos-Mischung und die Schokolade einrühren.

Die Masse in 12 Muffinformen füllen und bei 190° für 20 Minuten backen.