

Kiwi – Kokos – Muffins

Zutaten:

110 g Mehl
110 g Vollkornmehl
1 Ei
110 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Kiwis
190 g Naturjoghurt
60 g Kokosraspeln
75 ml Sonnenblumenöl
1 Päckchen Backpulver
½ TL Natron
1 Messerspitze Zimt



Zubereitung

- Kiwis in kleine Stückchen schneiden.
- Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Natron vermischen.
- Kokosraspeln und Zimt untermischen.
- Das Ei schaumig schlagen.
- Zucker, Vanillezucker, Joghurt und Öl untermischen.
- Mehlmischung unter die Joghurtmasse rühren.
- Kiwistücke unter den Teig heben.
- Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 200° C etwa 20 - 25 Minuten backen.
- In den Förmchen auf einem Gitter abkühlen lassen.