

Mango-Kokos Muffins

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Vollrohrzucker*
- 3 Eier
- 250 g Dinkelmehl 405
- 1 Msp Salz
- ½ Pk Backpulver, 1 Teelöffel Vanille-Pulver*
- 150 g Kokosraspel*
- 120 g getrocknete Mangos*
- 150 ml heißes Wasser
- 50 ml Mango-Kokos-Soße*
- **für den Guss:** 100g Puderzucker und 2 EL von dem Wasser der eingeweichten Mango

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

1. Mangos 2 Stunden im heißen Wasser einweichen, dann ausdrücken und fein hacken.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Mehl, Salz, Backpulver und Vanillin-Zucker mischen.
4. Butter und Zucker luftig aufschlagen, nach und nach Eier, Mehlmischung und Kokosraspeln dazu, dann gehackte Mangos und die Mango-Kokos-Soße unterrühren.
5. Teig in Muffin-Förmchen (Papier 3fach) einfüllen und aufs Backblech stellen.
6. Blech in Ofenmitte stellen und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.
7. Guss auf die noch heißen Muffins streichen.

Guten Appetit