Mandarinen-Kokos-Muffins



Zutaten:

Für den Teig:
1 kleine Dose Mandarinen
120 g Rohrzucker
100 g Kokosflocken
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
2 cl Rum
1 Ei
1 Prise Salz
80 ml Pflanzencreme
130 g Mehl
20 g Speisestärke
80 ml Saft aus der Dose
100 ml süße Sahne (keine Milch / Joghurt)
Für den Guss:
125 g Puderzucker
etwas Saft aus der Dose

Zubereitung:

Den "feuchten" Anteil mischen. Den "trockenen" Teil dazugeben; erst kurz bevor der Teig homogen vermischt ist, werden die empfindlichen Fruchtstückchen vorsichtig eingerührt. Ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen.

Tipp: Schön wirken etwas hellbraun geröstet Kokosflocken (trocken in einer Pfanne unter ständigem Rühren anbräunen und sofort wieder aus der Pfanne nehmen) auf die Muffins gestreut.