

Koeniglicher Apfelkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Muffin
Kokos
Ananas

1 cn Ananasstücke, kl.(137 g EW)
30 Papierbackfoermchen (7 cm
--Durchmesser)

* TEIG

150 g Butter
150 g Puderzucker
2 Eier (M)
160 g Mehl Type 550
1 ts Backpulver
70 g Kokosflocken

* GLASUR

1 1/2 tb Ananassaft
75 g Puderzucker
2 tb Kokosflocken z. Bestreuen

* QUELLE

-Brigitte Young Miss 12/97
-erfasst von Petra Holzapfel

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Weiche Butter, 2/3 des Puderzuckers und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver über die Schaummasse sieben und mit Kokosflocken unter den Teig rühren. Eiweiß und restlichen Puderzucker steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebesen unter die Teigmasse ziehen. Ananas fein würfeln und unterheben. Je 2 Backfoermchen ineinander stellen, auf ein Backblech setzen und zu gut 2/3 mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175°C etwa 30 Minuten backen. Für die Glasur Ananassaft und Puderzucker mit einem Schneebesen verrühren. Je einen Esslöffel über die lauwarmen Muffins geben und mit Kokosflocken bestreuen.