

Schokocrossies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schokolade
Kokos

* TEIG

200 g Mehl
2 ts Backpulver
4 tb Kakaopulver
1 Ei
150 g Brauner Zucker
100 g Butter; weich
3 dl Buttermilch

* FÜLLUNG

100 g Frischkäse
-- z.B. Blanc battu
2 tb Zucker
1 pk Vanillezucker
50 g Kokosflocken

* ZUM FERTIGSTELLEN

1 pk Dunkle Kuchenglasur
Kokosflocken

* AUFGESCHNAPPT VON

-- Rene Gagnaux

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver und Kakao mischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und weiche Butter zu einer luftigen Masse aufschlagen. Die Buttermilch beifügen und einen Moment weiterschlagen. Zuletzt die Mehlmischung sorgfältig unterziehen.

Für die Füllung Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Kokosflocken mischen.

Die Muffins-Förmchen mit Öl bepinseln und mit wenig Mehl bestäuben. Gut ein Drittel des Teiges in die Förmchen geben. Jeweils ein Teelöffel Füllung daraufgeben und mit dem restlichen Teig decken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Glasur nach Anleitung zubereiten. In eine kleine Schüssel geben, den oberen Teil der Muffins in die Glasur tauchen. Die Glasur sofort mit wenig Kokosflocken bestreuen.

