

Das perfekte Bio-Gebäck



basic

Bio für alle

**Bunte Muffins mit Kaki,
Kokos und Sanddorn**

Der frische Bio-Supermarkt.



Das perfekte
Bio-Gebäck

Bunte Muffins mit Kaki, Kokos und Sanddorn

Zutaten für 12 Muffins

- 1 große Kaki (ca. 200 g) oder zwei Sharons
- 100 g **basic** Butter, geschmolzen
- 2 **basic** Eier
- 2 TL Bourbon Vanillezucker
- 2 EL **basic** Rohrohrzucker
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Vollfrucht Sanddorn C Fruchtzubereitung (Voelkel)
- 200 ml **basic** Kokosmilch
- 300 g **basic** Dinkelmehl, Typ 630
- 3 TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise **basic** Meersalz

Für die orangefarbene Glasur

- 100 g Puderzucker mit 3 EL Vollfrucht Sanddorn C Fruchtzubereitung verrühren.

Für die pinkfarbene Glasur

- 2 EL Puderzucker mit
- 2 TL Rote-Bete-Saft verrühren.

Zubereitung

1. Elektro-Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.
2. Stielansatz der Kaki entfernen, Kaki vierteln, schälen und fein würfeln – bzw. die weichen Sharons mit der Gabel zerdrücken.
3. Butter, Eier, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Sanddorn-Fruchtzubereitung mit dem Mixer des Handrührgerätes schaumig schlagen. Kokosmilch unterrühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz mischen und alles mit dem Mixer gut verrühren. Kaki-Würfel unterheben.
5. Den Teig in ein Muffinblech (für 12 Muffins) mit Papierförmchen füllen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.
6. Die Muffins gut auskühlen lassen und mit Glasur überziehen.

Tipps:

Die Kakis können durch 2 Bananen ersetzt werden. Statt der bunten Puderzucker-Glasur können die Muffins auch mit einer Schokoladenglasur verziert werden.

basic

Bio für alle