

Kokos-Orangen-Muffins

4 EL Kokosraspel
240g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
80g brauner Zucker
80g Pflanzenöl
2 Eier
200g Vollmilchjoghurt
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
200g Puderzucker
Saft von 1/2 Orange
Etwas Milch
Nach Belieben Sterne aus kandierten Früchten

Backofen auf 175°C vorheizen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Muffin-Blech einfetten.

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Öl mit Eiern, Joghurt, Kokosraspeln und Orangenschale verrühren. Mit einem Kochlöffel oder Schneebesen den Mehlmix rasch unter die Joghurtmischung rühren.

Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen und im Ofen etwa 25 Minuten backen. Muffins etwas auskühlen lassen, vorsichtig aus dem Muffinblech nehmen.

Puderzucker mit Orangensaft und Milch glatt rühren. Muffins damit verzieren, trocknen lassen und evtl. mit Sternen aus kandierten Früchten verzieren.