

Weihnachtsgebäck Rezepte

Kokosmuffins mit Kokossauce

Gattung: Backen, Gebäck, Muffins, Weihnachten

FÜR DEN TEIG

250 g Butter	1 Teel. Backpulver (gehäuft)
200 g Zucker	150 g Kokosraspel
5 Eier	100 g Zartbitterkuvertüre (60/40)
320 g Mehl	1 Banane

FÜR DIE VERZIERUNG

50 g Zartbitterkuvertüre (60/40)	100 g Kokosraspel
----------------------------------	-------------------

FÜR DIE KOKOSSAUCE

150 g Milch	50 ml Batida de Coco
150 g Sahne	40 g Zucker
100 g Kokosraspel	4 Eigelb

Für die Muffins die Kuvertüre fein hacken. Mehl mit Backpulver, Kokosraspel und Kuvertüre mischen. Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach Eier und Mehlmischung zugeben. Die Banane schälen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Den Teig in 12 mit Papiermanschetten ausgelegte Muffins Formen füllen und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Verzierung die Kokosraspel auf einem Backblech oder in einer Pfanne leicht rösten. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Oberfläche der ausgekühlten Muffins mit der flüssigen Kuvertüre einstreichen und mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Für die Sauce Milch, Sahne und Kokosraspel erhitzen und anschließend mindestens 12 Stunden zugedeckt kühl ziehen lassen. Danach die Mischung durch ein feines Sieb abschütten und die verbleibende Flüssigkeit mit Zucker und Batida de Coco erneut aufkochen. Etwas von der heißen Sauce mit Eigelb mischen (angleichen), unter die restliche heiße Sauce rühren und zur Rose abziehen. Die Sauce auf Eiwasser kalt rühren und zu den Muffins servieren.