

# Nachtisch gesucht!

**Beitrag von „cassiopeia“ vom 23. April 2010 08:43**

Gehen auch Muffins? Ich LIEBE momentan diese hier:

Schoko-Erdbeer-Muffins mit Kokos

ZUTATEN (Für 12 Muffins)

250 g Erdbeeren  
100 g Kokosraspel  
125 g Zartbitterschokolade, grob  
gehackt  
125 ml Pflanzenöl  
150 g Zucker  
2 Eier, leicht verschlagen  
175 ml Milch  
1 Päckchen Vanille-Aroma  
420 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Salz

1 Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine 12er-Muffinform ausbuttern.

2 Die Erdbeeren waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Kokosraspel unter die Erdbeeren mischen.

3 In einer großen Schüssel das Öl mit dem Zucker verschlagen, dann die Eier und im Anschluss die Milch und das Vanille-Aroma zugeben.

4 Mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel Mehl, Backpulver, Natron und Salz zur Zucker-Eier-Masse geben und gerade so miteinander vermischen. Vorsichtig die Erdbeermasse und gehackte Schokolade untermischen. Nicht zu viel rühren!

5 Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und etwa 18 Minuten backen. Gartest machen. Die Muffins 10 Minuten in der Form ruhen lassen, bevor sie zum Auskühlen auf einem Kuchengitter platziert werden.

von [hier](#)