



Chocolade-Kokos muffins

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
cupcake-/muffin bakvorm

Voor het beslag:

1 pak Dr. Oetker Muffins
100 g pure chocolade
(gesmolten)
75 g margarine (zachte)
2 eieren
50 ml water
50 g gemalen kokos

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
geraspte kokos of kokoschilfers

1 Chocolade smelten:

Breek de pure chocolade in kleine stukjes en doe deze in een schaalpje. Verwarm de stukjes chocolade au bain marie.

2 Het muffinbeslag:

Doe de mix in een beslagkom en voeg alle ingrediënten voor het beslag toe. Verwarm de oven voor. Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand gedurende 1 minuut tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 lepels over de muffinvormpjes. Plaats de muffins in het midden van de oven.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 16 minuten



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



③ Muffins versieren:

Smelt het Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Doe een beetje glazuur op de muffins en strijk het uit met een lepel. Bestrooi de muffins meteen met het geraspte kokos of de kokosschilfers.

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik voor extra stevige muffins een speciaal muffinbakblik.

