



## Mango-Kokos-Muffins

Die fruchtig frischen Muffins sind so lecker saftig und ganz fix von Hand mit dem Schneebesen gerührt. Einfacher geht backen nicht. ;)

### Zutaten für 12 Muffins:

1 Ei  
120 g brauner Zucker  
100 ml Öl  
250 g Naturjoghurt  
200 g Mehl (Weizen 405 oder Dinkel 630)  
2 TL Backpulver, gut gehäuft  
50 g Kokosraspeln  
250 g Mango in Würfel (frisch oder aus der Dose)



### Zubereitung:

Ei mit dem Schneebesen von Hand verquirlen. Zucker, Öl und Joghurt zugeben. Mehl + Backpulver zum Teig sieben (wichtig, dass er schön fein wird). Kokosraspeln zugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen vermengen. Mangowürfel am Ende vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in Muffinformen einfüllen und bei 160°C Umluft für 25 Minuten backen.

### Für das Topping:

300 g Doppelrahmfrischkäse  
70 g Puderzucker  
1 knapper EL Zitronensaft (oder Limette) + ein wenig Abrieb davon

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen, in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.

### Tipp:

Ersetze die Mango durch Ananas, Pfirsiche oder Aprikosen aus der Dose.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)