

Kokos Lama Muffins**Zutaten****Für den Teig:**

- 120 g weiße Kuvertüre
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 125 g Mehl
- 100 g Kokosraspel
- 1 TL Backpulver
- 120 ml Kokosmilch

Für das Kokos-Frosting:

- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 120 g Puderzucker, gesiebt
- 100 g Kokosraspel

Für die Dekoration:

- braune Zuckerschrift
- 1 Pkg. Minimarshmallows
- 1 Pkg. weißer Fondant

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen und das Zenker Muffinblech mit den Lama-Papierbackförmchen auslegen.

Bei niedriger Hitze, Kuvertüre und Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 50 g Zucker zugeben und verrühren. Eigelb mit

restlichen Zucker schaumig schlagen und die Kuvertüre-Butter-Mischung unterrühren.
Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Kokosmilch unter den Teig geben. Dann den Eischnee unterheben.
Den Teig auf die Förmchen aufteilen und ca. 25 Minuten auf der mittleren Ebene backen.
Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Zutaten für das Frosting vermischen und auf die Muffins streichen. Aus den Marshmallows pro Muffin 2 Ohren formen. Aus dem weißen Fondant einen Kreis für den Mund ausschneiden und auf die Muffins geben. Die Minimarshmallows für den Schweif drapieren. Anschließend Augen und Mund mit brauner Zuckerschrift auftragen.

