

COCOS MUFFINS

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

COCOS MUFFINS

10-12 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 25 Minuten

230 g Felchlin Cocos Gianduja (Art. FE93C)

100 g Felchlin Valencia Weich (Art. KK49B)

4 Eier

1 Prise Salz

1 Zitronen Schale geraspelt

80 g Cocosraspel

25 g Maisstärke

Zubereitung

Felchlin Cocos Gianduja vorsichtig auf 28-30°C schmelzen. Flüssige Cocos Gianduja und Valencia Weich cremig rühren. Eier, Salz und Zitronenschale beimischen und weiter schlagen. Cocosraspel und Stärke beimischen. Papierförmchen in Muffinblech auslegen und ca. $\frac{3}{4}$ mit Masse füllen.

Backen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 25 Minuten.

TIPP!

Felchlin Cocos Gianduja vorsichtig schmelzen (28-30°C).
Die ausgekühlten Muffins darin tunken.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II - 6438 Ibach - Switzerland - T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com - www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr - Samstag 10:00 - 16:00 Uhr