



KOKOSKÜCHLEIN MIT WEICHEM NUSS-NOUGAT-KERN

🕒 30 min 😊 Leicht
Backzeit ca. 25 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

MinusL Butter, für die Förmchen
Brauner Zucker, für die Förmchen
80 g Mehl
20 g Kokosraspeln
1 Prise Zimtpulver
1/2 TL Backpulver
1 Ei
50 g Zucker
3 EL flüssige MinusL Butter
1 Vanilleschote
100 ml MinusL H-Milch 1,5 % Fett
4 TL MinusL Nuss-Nougat Creme
4 EL brauner Zucker
Kokosraspeln, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Vier kleine Backförmchen (z.B. Muffinförmchen, Souffleförmchen) ausbuttern und den Boden dünn mit etwas braunem Zucker bestreuen.
3. Das Mehl mit den Kokosraspeln, Zimt und Backpulver mischen. Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben.
4. Das Ei und den Zucker mit dem Handrührgerät cremig quirlen. Die flüssige Butter, die Milch sowie die Mehlmischung unterrühren.
5. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen füllen und jeweils 1 TL Nuss-Nougat Creme in die Mitte setzen. Mit dem restlichen Teig bedecken und den übrigen braunen Zucker darüber streuen.
6. Die Küchlein im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und mit Kokos bestreut am Besten noch warm servieren.