Mandarinen Mascarpone Muffins mit Kokos

Fruchtig, saftig und sehr lecker, dank Mandarinen und Kokos im Teig und als Deko.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 230 g Mehl
- 120 g Kokosraspeln
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 120 g brauner Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 125 g Joghurt (natur)
- 250 g Mascarpone

40 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. 12er Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
4. 12 Mandarinenstücke für die Deko zur Seite legen.
5. Mehl, Backpulver, Natron und die Hälfte der Kokosraspeln in einer Schüssel mischen.
6. In einer großen Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Joghurt, die halbe Portion Mascarpone , 30 ml Mandarinensaft und die Mandarinen (Menge nach Gefühl, ich habe nicht die ganze restliche Menge verwendet!) dazugeben. Alles kurz verrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
8. Den Teig in die Muffinform geben und für 20-25 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit, die Muffins noch 10 Mnuten in der Form stehen lassen, erst danach zum Auskühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen.
10. Für das Topping restliche Kokosraspeln und Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.
11. Abschließend noch jeweils eine Mandarinenscheibe auflegen.
12. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.