

BLUEBERRY COCONUT MUFFINS

20 Stück

Muffinblech

<p>Zutaten Teig</p> <p>200 g Butter, zimmerwarm 350 g Zucker 1/2 TL Salz 2 TL Vanilleextrakt 4 Eier, zimmerwarm 560 g Mehl 4 TL Backpulver 250 ml Milch, zimmerwarm 400 g Blaubeeren 350 g Kokosflocken</p>	<p>Ingredients Batter</p> <p>1 cup butter, room temp. 2 1/2 cups sugar 1/2 tsp salt 2 tsp vanilla extract 4 eggs, room temp. 4 1/3 cups flour 4 tsp baking powder 1 1/4 cup milk, room temp. 4 cups blueberries 2 cups coconut flakes</p>
<p>Zutaten Streusel</p> <p>80 g Brauner Zucker 100 g Mehl 70 g kalte Butter Prise Salz</p>	<p>Ingredients Crumbs</p> <p>1/3 cup brown sugar 2/3 cups flour 1/3 cup cold butter pinch of salt</p>

Zubereitung Teig

1. Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt schaumig schlagen
2. unter Rühren die Eier nach und nach dazugeben
3. die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen
4. die trockenen Zutaten in 3 Teilen im Wechsel mit der Milch hinzufügen
5. die Blaubeeren in Mehl wälzen damit sie ein bisschen mehr ihre Form halten und vorsichtig mit einem Schaber unter den Teig heben

Zubereitung Streusel

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln kneten
2. die Muffinförmchen mit meinem Eisportionierer mit Teig befüllen und Streusel darüber geben. Dann bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 25 min backen

Instructions Batter

- 1. beat butter, sugar, salt and vanilla until light and fluffy**
- 2. while beating add one egg at a time**
- 3. combine all dry ingredients**
- 4. add dry ingredients alternatingly with milk**
- 5. toss blueberries in flour so they keep their shape a little better and gently fold into batter**

Instructions Crumbs

- 1. place all ingredients in a bowl and form crumbs by hand**
- 2. fill muffin liners with ice cream scoop, place crumbs on each muffin and bake at 375° F for approx 25 min**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!