Mini-Gugelhupfe

Zutaten:

100g Kokosmehl
90g Kokosraspeln
½ TL Backpulver
100g weiche Butter
70g brauner Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Mini-Gugelhupf-Form

Zubereitung:

Das Kokosmehl mit den Kokosraspeln und dem Backpulver vermengen. Die weiche Butter mit dem Ei, dem braunen Zucker und einer Prise Salz in einer separaten Rührschüssel vermischen und cremig schlagen. Anschließend die Mehlmischung hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Den Teig in eine Mini-Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 13-15 Minuten backen. Nach der Backzeit direkt aus der Form nehmen und abkühlen lassen.