

Kokosmuffin mit Ananasschaum *glutenfrei*



Zutaten für die Kokosmuffin:

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Kokosraspeln
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 2 Eier

Zutaten für den Schaum und die Deko:

- 1 Ananas
- 200 g Sahne
- Kokosrum
- 1 EL Zucker
- Schokosplitter & Kokosraspeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform mit Butter fetten und auf die Seite stellen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und auf die Seite stellen.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Butter stückweise hinzugeben und alles weiter schaumig schlagen. Zum Schluss die Kartoffeln und das Backpulver hineingeben und verrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Muffinmasse vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Muffinform füllen und ca. 30-40 Minuten backen. Stäbchentest nicht vergessen. Ich habe die Muffinform gut gefüllt und die einzelnen Muffins leicht gehäuft oben gemacht. Sie werden sehr luftig gehen aber nicht weit nach oben.

In der Zwischenzeit die Ananas schälen und klein schneiden. Eine Handvoll mit einem Pürierstab pürieren und zusammen mit der Sahne in einen Sahnesiphon mit 2 Patronen geben. Gut schütteln und kalt stellen.

In einem Topf etwas Zucker karamellisieren und die Ananas hinzugeben. Kurz durchschwenken und mit etwas Kokosrum ablöschen.

Wenn die Muffins fertig sind, kurz auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit dem Ananaskompott und den Schaum anrichten. Etwas Schokostreusel und Kokosstreusel darüber streuen.