Glutenfreie Kokos-Fudge-Küchlein

Einkaufsliste:

Für den Teig

125ml Kokosmilch
50g weiße Schokolade
125g Butter
110g Kokosflocken
100g gemahlene Mandeln
60ml Ahornsirup
75ml Buttermilch
2 Eier
Vanille
1EL Speisestärke
1TL Backpulver

Außerdem: Nach Wunsch 200g weiße Schokolade oder Puderzucker

So wird's gemacht

Mandeln und Kokosflocken mischen und mit dem Pürierstab stark zermahlen. Speisestärke und Backpulver hinzufügen und vermischen, beiseite stellen. Kokosmilch, Schokolade und Butter in einen Topf geben und erhitzen, unter Rühren Schokolade und Butter schmelzen lassen. In einer Schüssel die Eier sehr cremig aufschlagen, unter rühren Buttermilch sowie Kokosmilch-Masse hinzugeben. Nun den Ahornsirup unterrühren. Zum Schluss die Mandel-Kokos-Masse unter den Teig geben. Formen gut mit Butter einfetten und Teig auf die Formen randhoch verteilen.
Muffins und anderen kleinen Kuchenformen (ca. 7cm) Bei 170°C 10 Minuten backen, abdecken und nochmals etwa 8-10 Minuten fertig backen.
Für Mini Gugl (4cm)Masse halbieren, jedoch nur ¼ des Backpulver und nur bei 170°C etwa 10-12 Minuten backen. Küchlein abkühlen lassen, aus der Form nehmen, Form auswischen.
Weiße Schokolade (oder Vollmilchschokolade) in einen Gefrierbeutel geben, schließen und Beutel mit der Öffnung nach oben in das Wasserbad geben und Schokolade schmelzen. Spitze des Gefrierbeutels oder Spritzbeutels abschneiden und flüssige Schokolade auf die Formen verteilen und Küchlein zurück in die Formen geben. Im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen. Küchlein aus der Form drücken.