

# Bananen-Kokos-Muffins

Dieses Rezept für Bananen-Kokos-Muffins bringt köstliche Abwechslung auf den Kaffeetisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 250 g         | <a href="#">Butter</a>        |
| 250 g         | Staubzucker                   |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 5 Stk.        | Eidotter                      |
| 5 Stk.        | Eiklar                        |
| 1 Schuss      | <a href="#">Rum</a>           |
| 2 Stk.        | <a href="#">Bananen</a>       |
| 0.5 Packungen | Backpulver                    |
| 40 g          | Schokoflocken                 |
| 80 g          | Kokosflocken                  |
| 400 g         | Mehl                          |

## Zubereitung

1. Für die **Bananen-Kokos-Muffins** zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Rum schaumig rühren. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und untermischen.
2. Mehl mit Kokosflocken, Schokoflocken (einige Schokoflocken zum Verziern zurückbehalten) und Backpulver mischen und alles unter den Teig mengen. Zuletzt das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Muffinsförmchen in ein Muffinblech legen und jeweils ca. zur Hälfte mit Teig befüllen. Mit den restlichen Schokoflocken verzieren und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Für Erwachsene in den Teig der Bananen-Kokos-Muffins ein Stamperl Kokosnuss-Rum einrühren.