

Bananen-Muffins

Ein tolles Rezept für den nächsten Kindergeburtstag: Leckere Bananen-Muffins mit Schokoraspeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|---------|--|
| 250 g | Mehl |
| 100 g | Kristallzucker |
| 60 g | Zucker (braun) |
| 1 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Natron |
| 1 Prise | Salz |
| 70 g | Schokolade (weiß) |
| 2 Stk. | Eier |
| 110 g | Butter |
| 1 TL | Vanillemark |
| 3 Stk. | Bananen |
| 1 Stk. | Banane (in Scheiben geschnitten) |
| 1 Stk. | Muffinform |

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **Bananen-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen und Papierförmchen in das Muffinblech legen.
2. Die weiße Schokolade reiben. Mehl, Backpulver, Kristallzucker, braunen Zucker, Salz, Natron und Schokoraspel in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel die Bananen für den Teig gut zerdrücken und mit den Eiern, weicher Butter und Vanillemark verrühren. Alles zu der Mehlmischung geben und vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Muffinförmchen füllen. Die Banane für die Garnitur in Scheiben schneiden und auf jeden Muffin eine Bananenscheibe legen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Bananen-Muffins nach dem Abkühlen nach Belieben mit einer weißen oder dunklen Schokoglasur versehen.