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	Butter
250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eidotter
5 Stk.	Eiklar
1 Schuss	Rum
2 Stk.	Bananen
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 Verzieren 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.