Bananenbrot-Muffins

Herrlich saftig werden die Bananenbrot-Muffins mit diesem Rezept. Deine Familie wird diese köstlichen Mini-Kuchen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

250 g	Mehl
100 g	brauner Zucker
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Zimt
2 Stk.	Eier
75 ml	Öl
1 TL	Vanillezucker
150 g	Magerjoghurt
2 Stk.	Bananen (vollreife)

Zubereitung

1. Für die **Bananenbrot-Muffins** den Backofen auf 175 C° vorheizen. Die Muffin Form mit Papierförmchen auslegen. Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Zucker, und Zimt vermengen.

2. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Öl und Vanillezucker verrühren und zur Mehlmischung geben. Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken und zusammen mit dem Magerjoghurt zur Masse geben und kräftig verrühren bis ein cremiger Teig entsteht. Den Muffin-Teig in die Formen füllen und im Backofen zirka 20-25 Minuten backen. Muffins in den Förmchen abkühlen lassen herausnehmen und genießen.

Tipp

Die Bananenbrot-Muffins mit Kokosraspeln bestreuen. Oder die Muffins vor dem Backen mit einer Bananen Scheibe bedecken.