Glutenfreie Bananen-Muffins

Die Bananen-Muffins sind glutenfrei und schmecken besonders flaumig und aromatisch. Ein Rezept, das auch Kinderherzen höher schlagen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

125 g	Butter
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
135 g	glutenfreies Mehl
2 EL	Kakao
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Banane
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Bananen-Muffins** ein Muffin Blech mit Papierförmchen auslegen und das Backrohr auf 175 °C vorheizen.

2. Die weiche Butter mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und zu einer cremig, schaumigen Masse schlagen. Das Mehl, Backpulver und Kakaopulver dazu mischen und unterrühren.

3. Die reife Banane mit einer Gabel zerdrücken und unter den Teig heben.

4. Den Teig auf die Muffin Form füllen und im Backofen zirka 20-25 Minuten backen. Danach vom Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Anstelle von Butter kann man für die Muffins auch Margarine verwenden. Nach Belieben noch etwas Schokoraspeln zum Teig geben.