Schoko-Bananen-Cupcakes

Das Rezept von den Schoko-Bananen-Cupcakes ist für Bananen-Liebhaber fast schon ein Pflichtprogramm. Wir sagen nur: Locker, cremig, lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für den Teig

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
100 ml	Öl
100 ml	Milch
1 Packung	Paradies Creme (Schokolade)
125 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Bananenpudding

2 Stk.	Bananen (gewürfelt)
250 ml	Bananennektar
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker

Für das Topping

300 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Banane (in Scheiben)

Nach Belieben	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Bananen-Cupcakes** eine Muffinform mit 12 Papier-Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze aufheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker, mit einem Handrührgerät dick-schaumig aufschlagen.

3. Danach die Milch und das Öl unterrühren.

4. Nun das Mehl, mit dem Backpulver und der Paradies-Creme vermengen, gesiebt hinzufügen und unterrühren.

5. Den Teig anschließend gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins sollten bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Danach jeden Muffin in der Mitte, aber nicht ganz bis zum Boden, aushöhlen (siehe Foto).

7. Nun den Bananenpudding zubereiten. Dazu von den 250ml Bananennektar einen Schluck Nektar mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker zu einer glatten Sauce verrühren.

8. Jetzt den restlichen Bananennektar in einen Topf geben, auf dem Herd erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

9. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und den Pudding ca. 1 Minute, unter ständigem Rühren, köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Als nächstes die Bananen aus der Schale befreien und in kleine Würfel schneiden.

10. Diese hinterher unter die Pudding-Masse heben.

11. Danach den Bananenpudding in die ausgehöhlten Muffins geben, glattstreichen und komplett auskühlen lassen.

12. Für das Topping das Schlagobers, mit dem Vanillezucker steifschlagen.

13. Die Creme anschließend in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf den Muffins dressieren.

14. Letztendlich und erst kurz vor dem Servieren, die Cupcakes mit Bananenscheiben und ein paar Schokoladenstreuseln verzieren.

Tipp

Anstatt der Schokostreusel, kann man auch für das Topping der Schoko-Bananen-Cupcakes, die übrigen Teig-Krümel der Muffins verwenden.