



Schoko-Bananen-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

100 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Zimtpulver
2 Eier
250 g Weissmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Bananen, reif
50 g Schokowürfel
50 g gehackte Nüsse

Butter weich werden lassen und mit Zucker, Vanillezucker und Zimt zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit den Schokowürfeln und Nüssen unter den Teig rühren.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

Teig in die Muffinförmchen füllen und Förmchen auf ein Kuchenblech stellen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 160 °C während 30 Min.

Tipps

Zum Erzielen einer höheren Stabilität Muffinförmchen zweilagig verwenden.





Zubehör

Kuchenblech

12–14 Muffinförmchen, ø6 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

