



Schoko-Bananen-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

- 100 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimtpulver
- 2 Eier
- 250 g Weismehl
- 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

