



Bananen-Haselnuss-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 125 g Butter oder Margarine
-
- 125 g Zucker
-
- 1/2 Pck. Vanillezucker
-
- 2 Eier
-
- 125 g Mehl
-
- 2 TL Backpulver
-
- 2 EL Kakao
-
- 30 g gehackte Haselnüsse
-



2 reife Bananen

-

2 EL Ahornsirup

-

1/2 Banane (in 12 Scheiben schneiden, evtl. noch halbieren)

Zubereitungsanweisung

- 12 Papierförmchen in die Muffinblechvertiefungen stellen. Backofen auf 200° C (Umluft 180° C, Gas Stufe 3-4) vorheizen.
- Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren.
- Backpulver mit dem Mehl mischen, Kakao beifügen und auf die Ei-Masse sieben und zusammen mit den Haselnüssen unterheben.
- Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ahornsirup verrühren. Unter den Teig heben.
- Die Papierförmchen zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen und je 1 Scheibe Banane (ganz oder halbiert, je nach Lust und Laune) darauflegen.
- Die Muffins ca. 25 Minuten backen.
- Die Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Minuten abkühlen lassen, die Muffins herausheben.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	