



Bananen-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

3 Eiweiss

-

1 Prise Salz

-

2 TL Zucker

-

75 g Butter oder Margarine, weich

-

3 Eigelb

-

120 g Zucker

-

etwas Zitronenschale

-

2 EL Ahornsirup

-



2 Bananen, grob zerdrückt

-

150 g Mehl

-

1 TL Backpulver

Zubereitungsanweisung

1. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker zugeben und weiterrühren, bis die Masse glänzt. Zur Seite stellen.
 2. Butter, Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis die Masse hell ist. (Und sie wird hell, wenn man lange genug rührt)
 3. Zitronenschale, Ahornsirup und Bananen zur Masse geben und umrühren.
 4. Mehl und Backpulver miteinander mischen und unter die Masse rühren. (Nicht zu grob, bloss ein wenig)
 5. Eiweiss unter die Masse ziehen, bis sich alles schön vermischt hat. (Du solltest jetzt eine luftige, homogene Masse vor Dir haben)
 6. Teig nun in die Muffinform füllen, die vorher mit Papierförmchen ausgelegt wurde.
 7. Backen bei 180° C im vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, ca. 20 Minuten.
-

Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

Sabine

23.05.2004

Super lecker!

Alexandra 01.05.2005

Oberlecker!!!! Die machen süchtig.....

Alexandra 01.05.2005

Oooooberlecker!!!!!! Die machen ja süchtig....

Barbara 09.05.2005



Hammer! Mit dem Eischnee werden die so luftig... höchst empfehlenswert!

13.03.2006

Klasse! Super Lecker zum anbieten!

croelchen 28.07.2006

Oje! War irgendwie nicht so mein Ding. Geschmacklich waren sie zwar sehr gut (ich habe noch kleine Schokowürfel in der

marleen 28.01.2007

mupfumpf sind diiiiee lecker^^

05.05.2008

Schmecken super!!!!!! Nur zu empfehlen!!!!!! Viel Spaß beim Backen!!!!!!

Jule 16.07.2008

Seeeeeher lecker. Schmecken auch sehr gut mit vollkornmehl.

Liesel 21.04.2008

Ein Traum...und geht schön schnell! Suuuuuuuuuuper!!

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