



Rosinen-Bananen-Muffins \"Los Angeles\"

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

100 g Kalifornische Rosinen (verstehst dich von selbst, dass du die an Ort und Stelle einkaufst)

-

100 g Sauerrahm

-

3 Bananen

-

1 Prise Salz

-

150 g Rohrzucker

-

1 Zitrone; abgeriebene Schale

-

80 g Butter

-

3 Eier

-



100 g Cornflakes

-

150 g Weizenvollkornmehl

-

1 1/3 TL Backpulver

Zubereitungsanweisung

1. Ofen auf 180° C vorheizen
2. Sauerrahm, Bananenstücke, Zitronenschale, Salz und die Hälfte des Zuckers pürieren
3. Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen, Eier eins nach dem anderen zugeben, schaumig schlagen
4. Bananenmasse unterrühren
5. Mehl mit Backpulver, zerdrückten Cornflakes und Rosinen mischen und unter die Ei-Bananenmasse rühren
6. Teig in Papier- oder Muffinsförmchen füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	