



Bananen-Ananas-Muffins

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

125 g Butter

-

2 Eier

-

150 g Zucker

-

2 Msp. Salz

-

350 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1 Dose Ananas (255 g Abtropfgewicht)

-

40 g kandierte Ananasstückchen

-



Bananen-Ananas-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

2 mittelgrosse Bananen

-

30 g Bananenchips

-

50 g Rosinen

-

1 TL Kakaopulver

-

3 TL feiner Zucker

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Die Butter leicht bräunen und abkühlen lassen.
3. Dann mit den Eiern, Zucker und Salz schaumig rühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Butter-Ei-Mischung sieben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den fertigen Teig auf zwei Schüsseln verteilen.
6. Die Ananasscheiben kleinschneiden, ebenso die kandierten Ananasstücke.
7. Die Ananasstücke in eine Teigschüssel geben und mischen.
8. Die Bananen grob mit einer Gabel zerdrücken, die Bananenchips zerkrümeln. Beides mit den Rosinen in die andere Teigschüssel geben und mischen.
9. Nun die 24 Papierförmchen zur Hälfte mit der Ananas-Teigmasse und die andere Hälfte mit der Bananen-Teigmasse füllen.
10. Die Muffins in Backofenmitte (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) ca. 20 Minuten backen.
11. Die noch warmen Muffins leicht mit Kakaopulver und Zucker bestäuben.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	24 Stk.
Land/Region		Kosten pro Portion	