



### Bananen-Haselnuss-Muffins

Autor des Rezepts: Tina

Keine Beschreibung vorhanden



---

#### Rezept Zutatenliste

-

125 g Butter oder Margarine

-

125 g Zucker

-

1/2 Pck. Vanillezucker

-

2 Eier

-

125 g Mehl

-

1 1/2 TL Backpulver

-

2 EL Kakao

-

30 g gehackte Haselnüsse

-



## Bananen-Haselnuss-Muffins

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

2 reife Bananen

-

2 cl Rum

### Verzierung:

-

50 g Zartbitterkuvertüre

-

100 g Sahne

-

12 St. getrocknete Bananenscheiben

---

## Zubereitungsanweisung

1. Muffinform ausfetten, kühl stellen (dadurch entsteht beim Backen eine harte Kruste). Backofen auf 200° C (Umluft 180° C, Gas Stufe 3-4) vorheizen.
2. Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Kakao auf die Ei-Masse sieben und zusammen mit den Nüssen unterrühren.
4. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Rum verrühren. Unter den Teig heben.
5. Die Vertiefung der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen.
6. Die Muffins 15-20 Minuten backen.
7. Die Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Minuten abkühlen lassen, die Muffins herausheben.
8. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die obere Hälfte des Gebäcks in die Schokolade tauchen mit Bananenscheibe verzieren und abkühlen lassen.
9. Sahne steif schlagen. In Spritzbeutel füllen, Muffins "betupfen".

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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