

Rezept Bananenmuffins

Um diese leckeren und fluffigen Bananenmuffins selbst zu backen, benötigst du folgendes:

- Muffin-Blech mit 12 Mulden
- 12 Muffinpapierförmchen



Zutaten:

- 4 Bananen, reif bis sehr reif (braun bis schwarz wäre optimal)
- 2 Eier (Größe M)
- 190 g Mehl
- 130 g Zucker
- 100 g Schokotröpfchen
- 80 ml Pflanzenöl, neutral (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- 1 ½ TL Backpulver (ca. 6 g)

Anleitung:

1. Als erstes heizt du deinen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Danach vermengst du in einer Schüssel 190 g Mehl, 1 1/2 TL (6 g) Backpulver und 100 g Schokotröpfchen. Auf einem Teller zerdrückst du die Bananen mit einer Gabel.
3. In einer anderen Schüssel verquirlst du mit dem Handrührgerät zuerst die 2 Eier und rührst im Anschluss 130 g Zucker und 80 ml Pflanzenöl ca. 1 Minute unter.
4. Danach rührst Du die zerdrückten Bananen kurz unter.
5. Im Anschluss mischst du das Mehlgemisch noch kurz unter die Eier-Bananen-Mischung.
6. Das 12er-Muffinblech mit den Papierbackförmchen auslegen und den Teig darin verteilen.
7. Zuletzt werden die Muffins im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 20-25 Minuten gebacken.

Guten Appetit und viel Spaß beim backen wünscht Simson!