

BANANEN-SCHOKO-MUFFINS

1.



Zutaten für 12 Muffins:

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 2 Eier
- 1Pk. Vanillezucker
- 2 Bananen
- 200g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backkakao
- ½ Pk. Backpulver
- 50g Schokoraseln

2.

Und so wird's gemacht:

*Den Backofen auf 180 Grad Celsius
Ober-Unterhitze einstellen.*



Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

3.



4.



5.

Dann die zerdrückten Bananen zur Eiermasse geben. Alle Zutaten gut verrühren.

Die trockenen Zutaten, also Mehl, Kakao, Zimt, Backpulver und Schokoraspel in einer andern Schüssel verrühren.

Die Butter hinzugeben und so lange rühren, bis die Masse weißlich und cremig wird.
Die Bananen in einem Teller mit der Gabel kleindrücken.

6.

Dann die Mehlmischung zu den restlichen Zutaten geben und alles kräftig verquirlen.



7.

Eine Muffinform entweder einfetten und etwas bemehlen oder kleine Förmchen hineinsetzen (Tipp: Silikonförmchen sind ideal, da sie wiederverwendbar sind und auch ohne Muffinform zu einem tollen Ergebnis führen). Dann die Förmchen mit dem Teig gleichmäßig füllen, sodass in allen Förmchen ungefähr gleich viel Teig ist.



8.



Jetzt müssen die Muffins nur noch für 20-25min gebacken werden.

9.



Und so einfach hast du super leckere kleine Bananen-Schoko-Muffins selbst gemacht.