



## Bananen-Haselnuss-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

125 g Butter oder Margarine

-

125 g Zucker

-

1/2 Pck. Vanillezucker

-

2 Eier

-

125 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

2 EL Kakao

-

30 g gehackte Haselnüsse

-



2 reife Bananen

-

2 EL Ahornsirup

-

1/2 Banane (in 12 Scheiben schneiden, evtl. noch halbieren)

---

## Zubereitungsanweisung

1. 12 Papierförmchen in die Muffinblechvertiefungen stellen. 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. Backpulver mit dem Mehl mischen, Kakao beifügen und auf die Ei-Masse sieben und zusammen mit den Haselnüssen unterheben.
4. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ahornsirup verrühren. Unter den Teig heben.
5. Die Papierförmchen zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen und je 1 Scheibe Banane (ganz oder halbiert, je nach Lust und Laune) darauflegen.
6. Die Muffins ca. 25 Minuten backen.
7. Die Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Minuten abkühlen lassen, die Muffins herausheben.

---

## 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> |              |