



Bananen-Schoko Muffins 2

Autor des Rezepts: Claudia



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den Teig:

- 200 g Mehl (Type 405)
- 2 Teel. Backpulver
- ½ Teel. Natron
- ¼ Teel. Zimtpulver
- 3 Eßl. Kakaopulver
- 1 Ei (Gr. M)
- 175 g brauner Zucker
- 100 ml neutrales Öl (Rapsöl)
- 125 g Buttermilch
- 2 – 3 mittelgroße, reife Bananen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen des Muffinsbleches einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.

2.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakaopulver sorgfältig vermischen.

3.

In einer weiteren, großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzufügen und gut vermischen.



Bananen-Schoko Muffins 2

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

4.

Die Bananen schälen, mit der Gabel zerdrücken, und zur Masse geben und kurz unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben.

5.

Den Teig in die Blech- Vertiefungen einfüllen und im Backofen (Mitte) bei 180° Grad 20 – 25 Minuten backen.

6.

Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, aus Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	