



MJPics Fotografie

Bananen-Schoko-Muffins



Bananen-Schoko Muffins

...einfach und schnell gemacht ♥

Rezept für 12 Bananen-Schoko-Muffins

Backofen vorheizen auf 180° Ober/Unterhitze

- 4 Bananen, sie dürfen gern überreif sein
 - 2 Eier mittlerer Größe
 - 190 g Mehl Type 550
 - 1½ TL Backpulver (gestrichen)
 - 130 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 80 ml Rapsöl oder anderes neutrales Pflanzenöl
 - 100 g Schokotröpfchen
1. Die Muffinform gut einfetten oder Papierförmchen reinlegen
 2. Das Mehl mit dem Backpulver und den Schokotröpfchen in einer Schüssel vermischen
 3. Die Bananen kurz pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken
 4. Die Eier und den Zucker mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine kurz auf niedrigster Stufe aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann das Öl dazu geben und kurz auf mittlerer Stufe zu einer homogenen Masse rühren und die zerdrückten Bananen unterheben
 5. Die Mehl-Backpulver-Schoko Mischung kurz unter die Masse rühren
 6. Den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen füllen
 7. Die Muffins auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 20 bis 25 Min. backen

♥ Viel Spaß beim Backen und genießen ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de