

Bananen-Muffins

Diese einfachen Bananen-Muffins sind ganz einfach selbstgemacht. Mit einem lockeren Teig, fruchtigen Bananen und feinen Schokoraspieln ein echter Genuss.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

1 Banane etwa 200 g
2 Eier (Größe M)
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
125 ml Milch
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Sahne-Creme:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich Bananen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen auf die Muffinform verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Banane in eine Rührschüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Eier, Öl, Milch, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Mehl und Backin mischen, auf die Flüssigkeit geben und alles kurz glatt rühren. Zum Schluss die Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Sahne-Creme:

Schlagsahne in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (etwa Ø 11 mm) füllen und auf die Bananen-Muffins spritzen.

4 Verzieren:

Mit Raspelschokolade verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Sahne-Creme mit Hilfe von Teelöffeln aufsetzen.
- Die Bananen-Muffins lassen sich ohne Sahne-Creme gut einfrieren.

