

Schoko-Bananen-Muffins

Saftige Schoko Bananen Muffins einfach selbst backen - Bestes Schoko Bananen Muffins Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

2 reife Bananen (etwa 400 g)

2 Eier (Größe M)

70 g Rohrzucker

80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

60 ml Milch (5 EL)

1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

1 Pr. Salz

185 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Original Backin

½ TL Dr. Oetker Natron

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Ganache:

60 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

etwa 80 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

90 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

etwa 1 Banane

Wie backe ich leckere Schoko-Bananen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Eier und Zucker in einer Rührschüssel 1 Min. mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl, Milch, Vanille-Paste und Salz auf niedrigster Stufe unterrühren. Bananenstücke erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe so lange unterrühren, bis keine großen Stücke mehr zu sehen sind.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mehl, Backin und Natron mischen, sieben und zusammen mit der Raspelschokolade kurz unterrühren, bis alles vermengt ist. Teig auf die Muffinform gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Muffins etwa 10 Min. im halb geöffneten Backofen abkühlen lassen.

4 **Ganache zubereiten:**

Kuvertüre in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Dann zu einer cremigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen.

- 5 Muffins aus der Form lösen und mit einem Apfelsausstecher Löcher in die Mitte der Muffins stechen. Muffins mit der lauwarmen Ganache gleichmäßig füllen und nach Belieben mit dem ausgestochenen Stück verschließen.

6 **Verzieren:**

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Banane schälen und in mind. 12 Scheiben schneiden. Diese jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf ein Stück Backpapier legen. Die Muffins mit der restlichen Kuvertüre bepinseln und jeweils eine Bananenscheibe auf den Muffins anbringen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Unreife Bananen können im Backofen bei Ober-/Unterhitze etwa 150°C nachreifen (je nach Reifegrad 10 - 25 Min.), bis sie richtig braun sind. Danach abkühlen lassen und nach Rezept weiter verarbeiten.

