

Banana-Bread-Muffins

Das benötigt Ihr für 10 Muffins:

150 g Butter (weich)
100 g brauner Rohrohrzucker
2 Eier
3 super reife, mittelgroße Bananen
1 TL Zimt
1 TL Vanillemark
70 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Schokolade, edelbitter
100 g Blaubeeren

Außerdem:

Handrührgerät
Muffinform
Butter zum Einfetten

So wird's gemacht:

- Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Die weiche Butter musst du zunächst mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier hinzugeben.
- Die Bananen schälen und dann mit dem Zimt und dem Vanillemark in einer anderen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und zu einem schlotzigen Brei verarbeiten. Diesen unter die Buttermischung rühren.
- Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen und nach und nach unter den Teig ziehen.
- Schokolade in feine Stückchen hacken und zusammen mit den gewaschenen Blaubeeren mit Hilfe eines Löffels unterheben.
- Muffinform einfetten, Teig schön gleichmäßig auf die Mulden verteilen und dann ab in den Ofen damit. Ca. 20 Min. backen, dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen.

Tipp: Die Banana-Bread-Muffins schmecken aber auch kalt, auch noch am nächsten Tag.