

Schoko Bananen Muffins

Ein Genuss für zwischendurch.

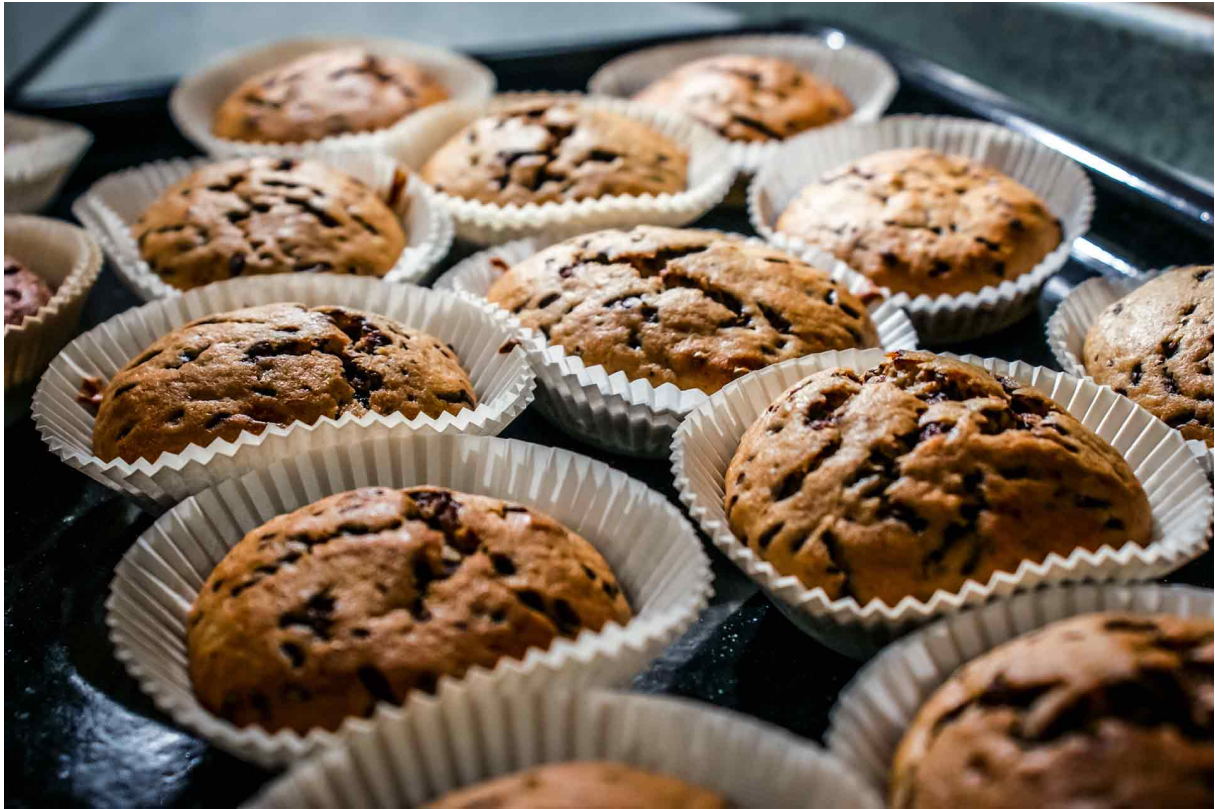
Saftige Schoko-Bananen Muffins sind feine Snacks für zwischendurch oder auch eine leckere Nachspeise, in Kombination mit einem kräftigen Espresso. Die Bananen machen den Muffin fruchtig und saftig. Die Zubereitung ist, unabhängig von den Bananen, recht einfach. Das macht den Kids auch Freude, hier mitzuhelfen.

Zutaten

- 80 g Vollkornweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Schokostreusel
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 3 reife Bananen
- Papierförmchen für Muffins

Zubereitung

- Den Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vorheizen.
- Die Mehlsorten mit dem Backpulver vermischen und die Schokostreusel unterrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und der Mischung beifügen. Das Mehl dazu geben und alles gut verrühren.
- Den Teig in die Papierförmchen füllen und die Muffins ca. 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schoko-bananen-muffins/>