

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Bananen Erdnuss Muffins Backen

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent

300 g	Bananen	50 g	Gesalzene Erdnüsse
4	Essl. Zitronensaft	50 g	Weißer Schokolade
1	Vanilleschote; das Mark	150 g	Mehl
50 g	Weiche Butter	2 Teel.	Backpulver
75 g	Brauner Zucker	12	Muffin Papierförmchen
2	Eier (Kl. M, zimmerwarm)	50 g	Bananenchips

1. Bananen mit Zitronensaft und Vanillemark pürieren und mit Butter, Zucker und Eiern cremig schlagen.

2. Erdnüsse grob, Schokolade fein hacken, mit Mehl und Backpulver vermengen und unter die Masse heben.

3. Muffinblech mit den Papierförmchen auslegen und den Teig hineinfüllen. Mit Bananenchips garnieren und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Min. backen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Auskühlen lassen und luftdicht verpacken.

Wer kein Muffinblech hat, verwendet einfach pro Muffin 3 Papierförmchen.